

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
_____ О.Н.Гончаров
« ____ » _____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор _____
_____ и В.П.Сидик
« ____ » _____ 2023 г.

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
завтраков и обедов учащихся в общеобразовательных заведениях
отнесенных к льготной категории
(первая смена).
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 11-18 ЛЕТ

Симферополь, 2023-2024 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 рецептур 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.

прием пищи	наименование блюда	вес блюда гр.	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
Неделя 1							
День 1							
Завтрак							
	Салат из моркови с изюмом	50	0,63	0,07	11,13	47,65	66
	Блинчики с фруктовой начинкой	120	5,35	4,3	39,1	166	398
	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 завтрак			6,65	4,99	78,83	344,15	
Обед							
	Овощи соленые	20,00	0,20	0,02	0,70	4,00	70
	Суп с макаронными изделиями	200,00	2,16	2,24	14,00	94,64	99
	Фрикадельки куриные в соусе	90/50	10,00	12,60	9,91	201,90	297/330
	Каша вязкая "Артек"	150,00	4,00	4,30	24,60	152,40	303
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,00	376
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	73,00	ППР
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	64,70	ППР
Итого за обед			20,93	20,28	89,51	650,64	
Итого за День			27,58	25,27	168,34	994,79	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 2							
Завтрак							
	Овощи соленые	30	0,3	0,03	1,05	6	70
	Макаронные изделия с сыром	150/5/25	14,42	16,75	32,00	343,30	204
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	73,00	пр
	Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	70,50	пр
Итого за завтрак			17,85	17,7	76,55	554,8	
Обед							
	Салат из белокачанной капусты	60	0,84	1,92	3,96	40,91	45
	Рассолыник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
	Котлета из птицы	95	15,11	14,44	13,97	261,35	294
	Каша вязкая пшеничная	150	4,2	5	23,9	157,5	303
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
Итого за обед			26,32	26,58	91,73	743,26	
Итого за день			44,17	44,28	168,25	1298,06	

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 4							
Завтрак							
	Салат из белокачанной капусты	45	0,59	1,46	2,91	27,18	45
	Гуляш мясной	45/50	10,11	26,78	2,74	293,55	260
	Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,1	303
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
Итого за завтрак			15,77	32,76	61,95	607,83	
Обед							
	Овощи соленые	20	0,22	0,02	0,7	4	70
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	99
	Котлета рыбная	80	8,93	10,92	10,78	177,45	234
	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,3	312
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
Итого за обед			18,18	20,26	79,68	594,65	
Итого за день			33,95	53,02	141,63	1202,48	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 5							
Завтрак							
	Салат из отварной свеклы	45	0,63	2,79	3,72	41,76	52
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5	20,5	145,5	303
	Птица тушеная в соусе	50/45	14	11,3	3,1	170,1	290/331
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Кондитерские изделия	15	1,3	3,8	12,5	70	пр
Итого за завтрак			23	23,21	69,52	560,36	
Обед							
	Овощи солёные	25	0,2	0,03	0,43	2,5	70
	Суп с бобовыми	200	4,4	4,24	13,2	118,64	101
	Биточки в сметанном соусе	80/50	8,1	15,88	22,03	267,73	272
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5	309
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	132,8	342
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
Итого за обед			23,36	25,85	99,46	827,87	
Итого за день			46,36	49,06	168,98	1388,23	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 7							
Завтрак							
	Запеканка рисовая с творогом со стужённым молоком	180/30	12,01	9,1	67,79	405	188
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Кондитерские изделия	34	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
Итого за завтрак			15,03	17,73	111,12	623,67	
Обед							
	Овощи солёные	30	0,34	0,03	1,05	6	70
	Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
	Каша вязкая пшённая	150	4,2	5	23,9	157,5	303
	Котлета из птицы	90	14,3	13,68	13,26	247,59	294
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
Итого за обед			25,07	23,93	88,31	696,59	
Итого за день			40,1	41,66	199,43	1320,26	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 8							
Завтрак	Горошек консервированный	25	0,79	0,11	1,86	14,5	пр
	Макаронные изделия с сыром	150/5/15	12,1	13,8	32	307,3	204
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	20,7	88,2	388
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	пр
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	72,6	пр
	Итого за завтрак		16,59	15,11	82,76	553,1	
	Обед						
	Овощи солёные	20	0,16	0,02	0,34	2	71
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	101
	Биточки мясные	70	8,21	21,26	8,42	259,64	279
	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,3	303
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
Итого за обед			17,34	30,6	76,76	672,84	
Итого за день			33,93	45,71	159,52	1225,94	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 9							
Завтрак							
	Суп молочный из крупы гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2	121
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15	6,1	8,3	14,83	157,8	3
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Яйцо отварное	50	6,3	5,8	0,4	78,8	209
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	пр
Итого за завтрак			16,07	18,32	49,93	438,3	
Обед							
	Овощи солёные	20	0,23	0,02	0,7	4	45
	Суп с рисовой крупой	200	1,6	2,2	9,7	68,6	99
	Фрикадельки куриные в сметанном соусе	85/45	14,16	17,11	12,98	274,94	284
	Каша вязкая "Артек"	150	4	4,3	24,6	152,4	388
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	ППР
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
Итого за обед			24,56	24,75	88,28	697,64	
Итого за день			40,63	43,07	138,21	1135,94	

