



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

09.12.2024 №01-21/1950
[МЕСТО ДЛЯ ШТАМПА]

г. Оренбург

О внесении изменений в приказ
министерства образования
оренбургской области от 19.04.2021
№ 01-21/682

В связи с изменениями в нормативной правовой базе в вопросах организации питания несовершеннолетних в общеобразовательных организациях

п р и к а з ы в а ю:

1. Внести в приказ министерства образования Оренбургской области от 19.04.2021 № 01-21/682 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Оренбургской области» следующее изменение:

Приложение к приказу изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Министр


[МЕСТО ДЛЯ ПОДПИСИ]

А.А.Пахомов

Приложение
к приказу министерства
образования Оренбургской области
от 09.12.2024 № 01-21/1950

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных и
муниципальных общеобразовательных организаций
Оренбургской области

г. Оренбург

2024 год

СТРУКТУРА

Введение	5
Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся в регионе	
1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания	7
1.2 Модели предоставления питания.....	9
1.3 Формы организации питания.....	11
Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона	
2.1 Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся.....	14
2.2 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора	
2.2.1 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню.....	21
2.2.2 Лечебно-диетические меню.....	22
2.2.3 Меню свободного выбора.....	23
2.3 Материально-техническое обеспечение безопасного и качественного питания.....	24
Раздел 3 Модернизация материально-технической базы пищеблоков	
3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций.....	25
3.2 Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций.....	25
3.3 Типы и виды государственно-частного партнерства.....	27
Раздел 4. Управление организацией питания в регионе	
4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе.....	28
4.2 Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых.....	32
4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ	33
4.4. Мониторинг муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания.....	34
4.5 Структура органов общественного и родительского контроля в Оренбургской области за питанием школьников.....	36
Раздел 5. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций.....	37
Раздел 6. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся.....	38
Приложения	
Приложение 1 – Региональное типовое основное (организованное) меню для детей в возрасте 7-11 лет	
Приложение 2 – Меню лечебного-диетического питания	

Приложение 3 – Структура Программы Производственного контроля на основе принципов ХАССП

Приложение 4 - Методические рекомендации по приемке продуктов питания

Приложение 5 – Структура технологического паспорта пищеблока

Приложение 6 – Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Приложение 7 – Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях

Приложение 8 – Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся

Приложение 9 – Порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

Введение

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Организация качественного, полноценного и безопасного питания обучающихся находится в числе приоритетов региональной образовательной политики.

Региональный стандарт создает в Оренбургской области единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

На региональном уровне Стандарт создает единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций Оренбургской области на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Стандарт регулирует на уровне субъекта РФ, муниципалитета и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения стандарта применяются региональными органами управления, муниципальными органами управления, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Региональный стандарт по организации горячего питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций разработан на основе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания и прежде всего сайтов 863 школ по состоянию на 1 ноября 2022 года, результатах работы школ в федеральной цифровой платформе школьного питания Министерства просвещения Российской Федерации. Проведена паспортизация пищеблоков школьных столовых, выявлена потребность в замене оборудования в связи с его износом. Составлен соответствующий прогноз.

Помимо этого, были проанализированы материалы ежедневного мониторинга школьного питания Оренбургской области с 1 сентября по 31 октября 2022 года из федеральной цифровой платформы школьного питания Министерства просвещения Российской Федерации.

Цель регионального стандарта – обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100 % обучающихся, получающих начальное общее образование, увеличить охват горячим питанием обучающихся, получающих основное, среднее общее образование, в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачами являются:

- создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, Оренбургской области;
- укрепление здоровья детей и подростков региона на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;
- развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций региона, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств;
- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности

использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся Оренбургской области, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся 12 лет и старше;

- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач будет обеспечиваться на основе следующих принципов:

- **обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей** пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- **соответствие энергетической ценности** ежедневного рациона энергозатратам;

- **соответствие химического состава** ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;

- **наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов** со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- **обеспечение максимально разнообразного здорового питания** и оптимального его режима;

- **применение технологической обработки** и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- **обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических** требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- **исключение использования фальсифицированных пищевых** продуктов, материалов и изделий.

Данные принципы указаны в Федеральном законе от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Статья 2.1.).

В Оренбургской области 100 % обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечены бесплатным горячим питанием за счет бюджетных источников финансирования, а также во всех общеобразовательных организациях созданы условия для обеспечения горячим питанием обучающихся 5-11 классов во время обучения.

В образовательных организациях реализация основного (организованного) меню осуществляется с учетом различных пищевых предпочтений школьников.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся формируются на основе данных проводимого социологического опроса школьников и их родителей.

В стандарте представлено специально разработанное для школьников Оренбургской области основное (организованное) меню с учетом сезонности для детей 7-11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов.

Контроль за выполнением Регионального стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется министерством образования Оренбургской области.

Ожидаемым результатом использования Регионального стандарта должны стать разработанные и внедренные модели организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, сформированные на основе принципов, учитывающих специфику региональных особенностей, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Оренбургской области здоровым горячим питанием.

Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся в регионе.

1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Правовая база является важным элементом в системе организации питания обучающихся и деятельности операторов питания.

Перечень необходимых нормативных правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Оренбургской области, приведен в таблицах 1 и 2.

Таблица 1. Перечень федеральных нормативных правовых документов по организации питания обучающихся

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Федеральный закон от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ	«О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»
Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 880)	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 года № 769)	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 года № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 года № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 года № 2571	«О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими

	силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299	«О применении санитарных мер в таможенном союзе»

Таблица 2. Перечень нормативных правовых документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Оренбургской области

Вид документа	Наименование документа
Закон Оренбургской области от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ	«Об образовании в Оренбургской области»
Закон Оренбургской области от 16.12.2021 № 154/56-VII-ОЗ	«Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов»
Постановление Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 № 582-пп	«Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области»
Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2018 № 921-пп	«Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области»
Постановление Правительства Оренбургской области от 14.09.2020 № 780-пп	«Об утверждении распределения субсидии бюджетам муниципальных образований на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных организациях Оренбургской области»
Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2021 № 1339-пп	«Об утверждении Порядка выплаты ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленных в государственные общеобразовательные организации Оренбургской области и осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»
Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2020 № 1298-пп	«Об установлении размера средней стоимости двухразового питания в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в государственных общеобразовательных организациях Оренбургской области, осваивающего основные общеобразовательные программы на дому»

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных правил и норм:

- ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст.;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

1.2 Модели предоставления питания

Для организации бесплатного горячего питания обучающихся должна быть создана техническая и инфраструктурная готовность школ, подтвержденная территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и другими требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Во всех школах Оренбургской области создана инфраструктура, необходимая для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, что подтверждено Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области.

При этом учащиеся 4 школ, не имеющих собственные пищеблоки, питаются на базе иных организаций. Данная схема отвечает требованиям СанПиН, согласована с Роспотребнадзором, замечания отсутствуют.

Модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании или модернизации пищеблока, а также процессам работы общеобразовательной организации (пропускная способность обеденных залов, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи, посадочных мест).

Исходя из типа пищеблока, в общеобразовательных организациях применяются следующие модели организации питания:

1. Столовая, работающая на сырье, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха). Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах, набор помещений и

оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая должна работать с использованием полуфабрикатов.

2. Столовая догоотовочная, работающая на полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых догоотовочных работа на сырье не осуществляется.

3. Буфет-раздаточная — предприятие, осуществляющее реализацию привозимой готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Таблица 4. Распределение муниципальных образовательных организаций по моделям предоставления питания (по состоянию на 01.09.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Модель предоставления питания		
		сырьевая	догоотовочная	буфет-раздаточная
1	г. Бугуруслан	0	6	1
2	г. Бузулук	0	10	3
3	Гайский г.о.	8	7	0
4	г. Медногорск	5	0	1
5	г. Новотроицк	17	0	0
6	г. Оренбург	15	48	22
7	г. Орск	10	30	1
8	Сорочинский г.о.	19	0	1
9	Абдулинский г.о.	14	0	0
10	Адамовский район	12	0	0
11	Акбулакский район	18	0	0
12	Александровский район	12	0	0
13	Асекеевский район	14	0	0
14	Беляевский район	19	0	0
15	Бугурусланский район	21	0	0
16	Бузулукский район	21	7	0
17	Грачевский район	10	0	0
18	Домбаровский район	12	0	0
19	Илекский район	14	0	0
20	Кваркенский район	21	0	0
21	Красногвардейский район	19	0	0
22	Кувандыкский г.о.	25	0	1
23	Курманаевский район	9	0	0
24	Матвеевский район	7	0	0

25	Новоорский район	14	0	0
26	Новосергиевский район	23	0	9
27	Октябрьский район	18	0	0
28	Оренбургский район	39	0	1
29	Первомайский район	0	18	1
30	Переволоцкий район	20	0	0
31	Пономаревский район	13	0	0
32	Сакмарский район	10	0	7
33	Саракташский район	36	0	0
34	Светлинский район	11	0	0
35	Северный район	5	0	0
36	Соль-Илецкий г.о.	22	7	0
37	Ташлинский район	32	0	0
38	Тоцкий район	12	0	0
39	Тюльганский район	19	0	0
40	Шарлыкский район	7	0	0
41	Ясненский г.о.	7	0	0
42	ЗАТО Комаровский г.о.	1	0	0
		611	133	48

Из данных таблицы 4 видно, что большая часть пищеблоков общеобразовательных организаций работают на сырье — 611, что составляет более 77 %. Столовые доготовочные составляют 17 % и на долю буфет-раздаточных приходится 6 %.

Отмечается динамика в сторону уменьшения количества пищеблоков, работающих только на сырье 77 % (2021 год – 79 %, 2018 год – 84,6 %), и увеличения пищеблоков, работающих на полуфабрикатах 17 % (2021 – 14,5 %, 2018 – 11 %), буфет-раздаточных 6 % (2021 – 5 %, 2018 – 4,3 %).

1.3 Формы организации питания

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. Должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) в процессе выработки решения, которые общеобразовательной организации необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым актом.

При организации питания учащихся общеобразовательной организации самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания обучающихся представлено в таблице 5.

Таблица 5. Распределение муниципальных образовательных учреждений по формам организации питания, ед. (по состоянию на 01.09.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество образовательных организаций, ед.	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	г. Бугуруслан	7	7	0
2	г.Бузулук	13	13	0
3	Гайский г.о.	15	7	8
4	г. Медногорск	6	6	0
5	г. Новотроицк	17	13	4
6	г. Оренбург	85	84	1
7	г. Орск	41	40	1
8	Сорочинский г.о.	20	1	19
9	Абдулинский г.о.	14	0	14
10	Адамовский район	12	0	12
11	Акбулакский район	18	0	18
12	Александровский район	12	0	12
13	Асекеевский район	14	0	14
14	Беляевский район	19	0	19
15	Бугурусланский район	21	0	21
16	Бузулукский район	28	0	28
17	Грачевский район	13	3	10
18	Домбаровский район	12	0	12
19	Илекский район	14	0	14
20	Кваркенский район	21	0	21
21	Красногвардейский район	19	0	19
22	Кувандыкский г.о.	26	1	25
23	Курманаевский район	9	0	9
24	Матвеевский район	7	0	7
25	Новоорский район	14	7	7
26	Новосергиевский район	32	32	0
27	Октябрьский район	18	2	16
28	Оренбургский район	41	2	39
29	Первомайский район	19	19	0
30	Переволоцкий район	20	0	20
31	Пономаревский район	13	0	13
32	Сакмарский район	17	7	10
33	Саракташский район	36	3	33
34	Светлинский район	11	0	11
35	Северный район	5	0	5
36	Соль-Илецкий г.о.	29	7	22
37	Ташлинский район	32	0	32
38	Тоцкий район	12	0	12
39	Тюльганский район	19	0	19
40	Шарлыкский район	7	0	7
41	Ясненский г.о.	7	0	7
42	ЗАТО Комаровский г.о.	1	0	1
	Итого	796	254	542

Из таблицы 5 видно, что в подавляющей части общеобразовательных организаций пищеблоки работают по форме самостоятельной организации питания — 542 или 68 % общеобразовательных организаций. Форма аутсорсинга применяется в 254 общеобразовательных организациях, что составляет третью часть организаций — 32 %.

С целью обеспечения оптимального режима питания для питания обучающихся 1-4 классов рекомендуется выделение 1-2 перемен, в зависимости от количества обучающихся и вместимости столовой:

- в случае, если к накрыванию столов привлекается персонал столовой (или дежурные), рекомендуемая продолжительность перемен для горячих завтраков и обедов должна составлять не менее 20 минут;

- в случае, если дети накрывают на столы самостоятельно (через линию раздачи), рекомендуется увеличивать продолжительность перемен для приема пищи до 30 минут;

- в случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен для приема пищи рекомендуется увеличивать на суммарное время нахождения ребенка в пути.

Таблица 6. Количество посадочных мест в столовых муниципальных общеобразовательных организаций (по состоянию на 01.09.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся в 1 смену, получающих горячее питание в регионе	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой	Количество перемен, необходимых для получения питания
1	г. Бугуруслан	4498	1546	3
2	г. Бузулук	8032	3587	2
3	Гайский г.о.	5501	2398	2
4	г. Медногорск	2430	1086	2
5	г. Новотроицк	10140	3321	3
6	г. Оренбург	57207	19257	3
7	г. Орск	25847	10779	2
8	Сорочинский г.о.	4426	1703	3
9	Абдулинский г.о.	2501	955	3
10	Адамовский район	2187	2118	1
11	Акбулакский район	2993	1246	2
12	Александровский район	1411	1047	1
13	Асекеевский район	1850	1634	1
14	Беляевский район	1593	1466	1
15	Бугурусланский район	1637	950	2
16	Бузулукский район	3853	3010	1
17	Грачевский район	1370	1374	1
18	Домбаровский район	1656	725	2
19	Илекский район	2630	1267	2
20	Кваркенский район	1672	964	2
21	Красногвардейский район	2357	2185	1
22	Кувандыкский г.о.	4484	3240	1
23	Курманаевский район	1624	854	2
24	Матвеевский район	1134	725	2
25	Новоорский район	3455	2288	2
26	Новосергиевский район	3637	2091	2
27	Октябрьский район	1931	1263	2
28	Оренбургский район	12899	3945	3
29	Первомайский район	2675	1656	2
30	Переволоцкий район	2341	3733	1
31	Пономаревский район	1159	1323	1

32	Сакмарский район	2657	1190	2
33	Саракташский район	4670	3772	1
34	Светлинский район	1171	1850	1
35	Северный район	980	1159	1
36	Соль-Илецкий г.о.	5368	4310	1
37	Ташлинский район	2190	2566	1
38	Тоцкий район	2776	1287	3
39	Тюльганский район	2021	1034	2
40	Шарлыкский район	1412	1161	1
41	Ясненский г.о.	1834	956	2
42	ЗАТО Комаровский г.о.	824	350	2

Данные таблицы 6 показывают, что в целом в общеобразовательных организациях столовые имеют достаточное количество посадочных мест и соответствуют требованиям организации питания не более чем в три перемены.

Показатель обеспеченности посадочными местами в столовых общеобразовательных организаций в разрезе муниципальных образований Оренбургской области неоднороден. Например, в общеобразовательных организациях 16 муниципалитетов достаточно одной перемены, в 19 муниципалитетах — не более двух перемен. В столовых общеобразовательных организаций остальных 7 муниципальных образований предоставление горячего питания обеспечивается в пределах трех перемен.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам, рекомендуется внедрение системы гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для обучающихся начальных классов могут начинаться раньше (но не ранее 8 часов утра) или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учетом режима 1-ой и 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадет со временем перемен для 5-11 классов.

Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона

2.1 Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием следует разрабатывать рацион питания, который должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Все продукты должны соответствовать Техническим регламентам Таможенного Союза.

Ассортимент основных пищевых продуктов и пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо формировать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент основных пищевых продуктов может меняться в пределах среднесуточного набора, рекомендуемого санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом социально-экономических, климатических и других особенностей Оренбургской области.

Для реализации принципов здорового питания рекомендуется уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, сахара, соли, дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно (МР 2.4.0179-20, раздел II).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

– продукцию отечественного производства, в том числе продукты повышенной пищевой и биологической ценности, производство которой осуществляется в

Оренбургской области (хлебобулочные, молочные (кисломолочные) продукты, напитки, обогащенное яйцо и др.);

– пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара, соли.

В целях профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) детей не допускаются для реализации в общеобразовательных организациях неразрешенные в питании обучающихся продукты и блюда, перечень которых изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

Среднесуточные наборы продуктов могут быть использованы как в практической работе по организации питания обучающихся в школе, так и для индивидуального (домашнего) рационального питания.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, а также перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании данной категории детей, представлены в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее – МР 2.4.0162-19).

Для организации дополнительного питания в общеобразовательных организациях может быть использована установка вендинговых (торговых) аппаратов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы следует составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (п. 8.1.2, приложения 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В образовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся в Оренбургской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (таблицы 9 и 10).

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

Таблица 7. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся Оренбургской области)

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9

2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
4	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В1 (тиамин)	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
6	Витамин В2 (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)*	мг	2,5	3,5	1	6	7
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк *	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Таблица 8. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Оренбургской области)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В1	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98

6	Витамин В2	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
9	Витамин Д	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк *	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в общеобразовательной организации Оренбургской области, рассчитан на каждый прием пищи: при одноразовом питании — это завтрак или обед; при двухразовом питании — это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании — это завтрак, обед и полдник (таблица 9 и 10).

Таблица 9. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет, (г, мл, нетто) (целевой уровень питания школьников Оренбургской области)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
		2.3/2.4.3 590-20	завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	280	70	98	28	168	196

8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята – бройлеры потрошенные - 1 категории)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленное	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5 % - 9 % массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо 1 шт.	1				1 яйцо в 3 дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Таблица 10. Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, (г, мл, нетто) (целевой уровень питания школьников Оренбургской области)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
		2.3/2.4.359 0-20	завтрак (25 %)	обед (35 %)	полдник (10 %)	2-х разовом (60 %)	3-х разовом (70 %)
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томатное пюре, зелень	320	80	112	32	192	224
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28
13	Птица (цыплята- бройлеры потрошенные - 1 категории)	53	13,25	18,55	5,3	31,75	37,05
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленное	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко (массовая доля жира 2,5 % и 3,2 %)	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5 % - 9 % массовой доли жира)	60	15	21	6	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7

20	Масло сливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо диетическое шт.	1				1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, промышленного выпуска)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
26	Какао	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	-	0,12	
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,44
30	Соль поваренная пищевая йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

В таблице 11 представлена структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания. Эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания обязательно.

Таблица 11. Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

На каждый день утверждается и подписывается в соответствии с требованиями ежедневное меню, которое составляется в полном соответствии с основным (примерным)

меню с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (п.п. 8.1.7 п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, днями недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро- и микроэлементов;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

2.2 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора

2.2.1 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню

В рамках научно-практического взаимодействия ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора разработано типовое региональное меню для детей 7-11 лет Оренбургской области (далее – меню), которое включает 3 варианта примерных рационов с учетом различного уровня оснащения пищеблоков и обеспечения разнообразия предоставляемого рациона.

Меню соответствует принципам здорового питания и действующему санитарному законодательству: представлено разнообразными блюдами, соответствующими приемам пищи; не содержит повторов блюд, запрещенных и не рекомендованных для детского питания продуктов и блюд, все блюда базируются на щадящих методах кулинарной обработки, по всем блюдам указаны номера рецептов из сборника рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях, разработанного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при участии ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора.

Меню обеспечивает необходимое для гармоничного роста и развития калорий, содержание белков, жиров, углеводов сбалансировано, покрывает физиологическую потребность в витаминах, минеральных веществах и клетчатке, по суммарному объему блюд за приемы пищи обеспечивает чувство насыщения. В меню не превышено содержание соли и сахара.

Варианты меню размещены в автоматизированной информационной системе ПС «Мониторинг» на платформе сайта ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, которая позволяет сконструировать в программном средстве основное меню и адаптировать его к особенностям каждого муниципалитета (школы), возраста обучающихся, а также для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В связи с тем, что Оренбургская область является эндемичной территорией по йоду, в целях профилактики йододефицитных состояний в питании обучающихся необходимо использовать йодированную поваренную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов, а также рекомендуется применение специализированных обогащенных микронутриентами пищевых продуктов промышленного выпуска.

Рекомендуется дополнение блюд завтрака и обеда фруктами. Для обеспечения биологической ценности рациона питания в меню наряду с продуктами массового потребления рекомендуется включать мед, ягоды, сухофрукты, обогащенные и функциональные пищевые продукты (например ламинария).

Варианты типового регионального меню для детей 7-11 лет представлены в **Приложении 1 к Стандарту**.

2.2.2 Лечебно-диетические меню

Нарушения питания детей и подростков служат одной из причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, к числу которых могут быть отнесены: заболевания желудочно-кишечного тракта, анемия, болезни обмена веществ (ожирение, сахарный диабет и др.), распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. В структуре первичной заболеваемости детского населения Оренбургской области болезни органов пищеварения занимают третье место, а болезни эндокринной системы – на пятом месте.

Таблица 12. Показатели первичной заболеваемости детского населения Оренбургской области в возрасте от 0-14 лет по основным классам болезней за 2018-2020 годы (на 1000 детского населения) по состоянию на 01.01.2021.

Показатель заболеваемости	2018 г.	2019 г.	2020 г.	Тенденция сравнение с предыдущим (2019) годом в %
Всего болезни	1723,5	1644,3	1383,7	-15,8%
из них				
болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ	31,0	38,0	39,3	+3,4
болезни органов пищеварения	77,4	65,4	50,7	-22,5

Из таблицы 12 видно, что в 2020 году, по сравнению с 2019 годом, отмечается рост первичной заболеваемости детского населения области по болезням эндокринной системы (увеличение на 3,4 %).

Таблица 13. Динамика распространенности заболеваемости детей Оренбургской области по патологиям этиологически связанным с пищевым фактором, а также требующим индивидуального подхода в организации питания (за 2010-2019 гг.)

Заболевание	Ранговое место региона по Российской Федерации	Ранговое место региона по Приволжскому федеральному округу
ожирение	14	5
сахарный диабет	53	7
муковисцидоз	9	5
фенилкетонурия	22	4
болезни щитовидной железы	9	3

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность (ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»), независимо от наличия или

отсутствия у детей хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании.

Стратегически важной задачей для Оренбургской области является повышение охвата горячим питанием детей, требующих индивидуального подхода в организации питания.

Согласно поданным заявлениям родителей (законных представителей) питание 100 % детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется по индивидуальному меню.

В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 руководителями образовательных организаций проводятся следующие мероприятия:

- информирование родителей (законным представителям) обучающихся о порядке информирования администрации школы о наличии у ребенка потребности в индивидуальном меню (форма заявления, форма предоставления назначений врача, порядок организации питания в случае предоставления готовых домашних блюд, предоставляемых родителями);

- разрабатываются совместно с медицинскими работниками индивидуальные меню на основании назначений лечащего врача и с учетом методических рекомендаций 2.4.0162-19.2.4, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, а также составляется режим и порядок питания;

- включаются в договоры с организаторами питания обязательства по обеспечению горячим питанием обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по индивидуальному меню детей, в том числе по предоставлению рациона питания и технологии приготовления пищи с учетом патогенеза заболевания и принципов температурного, механического и химического щажения;

- назначение и инструктирование ответственных лиц (классные руководители) за контролем выдачи рациона питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню;

- создание необходимых условий в образовательных организациях в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0162-19.2.4 по запросу родителей (законных представителей) (хранение, разогрев, прием пищи и личная гигиена) для питания детей готовыми домашними блюдами.

Лечебное и диетическое питание должно быть организовано в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

В соответствии с п. 2 ст. 25.2 Федерального закона от 2 февраля 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» образовательные организации обязаны учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

В соответствии с п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 индивидуальное меню на каждого ребенка должно быть разработано специалистом-диетологом, имеющим соответствующий профиль подготовки, с учетом специфики заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Министерством образования совместно с главным внештатным специалистом детским диетологом министерства здравоохранения Оренбургской области направлены в муниципальные органы, осуществляющие управление в сфере образования, варианты меню для организации лечебного и диетического питания (Приложение 2 к Стандарту).

2.2.3 Меню свободного выбора

Обучающиеся общеобразовательных организаций Оренбургской области представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им разнообразные рационы.

На сегодняшний день самыми распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из

двух-трех вариантов завтрака или обеда. При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие особенности приготовления питания – значительное число пищеблоков региона работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-догоотовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания, а также использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы.

Ввиду того, что значительная часть общеобразовательных организаций находится отдаленно от существующих комбинатов школьного питания, наиболее перспективной моделью является формирование рационов питания с учетом индивидуальных потребностей детей. С этой целью при разработке меню в общеобразовательных организациях проводится изучение потребностей детей:

- анкетирование, опрос на платформе сайта образовательной организации или муниципального образования;
- обсуждение меню на родительских собраниях;
- индивидуальные обращения или предложения родителей и обучающихся.

По результатам проделанной работы проводится выбор блюд меню при его разработке или корректировка действующего меню в рамках санитарных норм.

2.3 Материально-техническое обеспечение безопасного и качественного питания

В регионе реализуется комплекс мер по контролю качества и безопасности обеспечения пищевыми продуктами школьников:

- заказчиками услуг (образовательными организациями) к поставщикам применяются требования к обороту продуктов питания и нормативно-технической документацией производителя, установленные законодательством Российской Федерации;
- пищевые продукты, поступающие в образовательные организации, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность;
- образовательные организации области работают в компоненте федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии «Меркурий» и государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции «Честный знак»;

- для приготовления блюд не используется сырье, запрещенное в детском питании;
- широко используется продукция местных производителей.

Во всех образовательных организациях реализуются:

- программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (Приложение 3 к Стандарту);

- контроль за сертификацией поступающей продукции питания;
- система лабораторных исследований качества и безопасности реализуемой продукции в экспертных организациях;
- оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек;
- родительский контроль.

В целях минимизации рисков поставок некачественной и фальсифицированной пищевой продукции в социально значимые учреждения Оренбургской области, а также взаимодействия министерств и ведомств при осуществлении мероприятий, направленных на урегулирование ситуации, связанной с поставкой некачественных продуктов питания в образовательные организации региона Минэкономразвития области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области, Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области и ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Оренбургской области» разработаны

методические рекомендации по приемке продуктов питания для заказчиков Оренбургской области (**Приложение 4 к Стандарту**).

Методические рекомендации направлены для применения в работе сотрудниками заказчиков, ответственных за приемку поставляемой пищевой продукции, и включает в себя:

- алгоритм и чек-лист приемки пищевой продукции;
- алгоритм действий заказчика в случае поставки некачественной продукции;
- требования к маркировке продукции;
- описание и характеристики продуктов питания с указанием на возможность их применения в зависимости от категории качества и др.

В дополнение к методическим рекомендациям Минэкономразвития Оренбургской области также подготовлены методические материалы с кратким описанием алгоритма проведения экспертизы товаров при приемке пищевой продукции силами заказчика.

Также в регионе действует Реестр поставщиков и производителей пищевой продукции, не отвечающей установленным требованиям, который размещен на официальном сайте министерства экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области (<https://mineconomy.orb.ru/activity/24835/>), и используется заказчиками с целью минимизации поставок фальсифицированной пищевой продукции в образовательную организацию.

Раздел 3 Модернизация материально-технической базы пищеблоков

3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций

В ходе подготовки к реализации инициативы Президента Российской Федерации по обеспечению обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием в регионе совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области проведен аудит инфраструктуры пищеблоков общеобразовательных организаций, по результатам которого установлено, что во всех государственных и муниципальных общеобразовательных организациях создана необходимая инфраструктура для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (**Приложение 5 к Стандарту**).

3.2 Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

Проанализированы представленные технологические паспорта школьных пищеблоков в 42 муниципальных образованиях Оренбургской области. Было выявлено, что 2024 единицы оборудования (износ от 50 % до 100 %) нуждаются в замене. Исходя из этого, составлен поэтапный план переоснащения пищеблоков до 2030 года (таблица 14).

Таблица 14. Прогноз замены оборудования школьных пищеблоков до 2030 года

Наименование муниципального образования	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования				
		2022 г.	2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026-2027 гг.
г. Бугуруслан	0	0	0	0	0	0

г. Бузулук	6	1	2	1	1	1
Гайский г.о.	0	0	0	0	0	0
г. Медногорск	50	0	2	8	12	28
г. Новотроицк	51	4	8	12	13	14
г. Оренбург	735	30	30	40	40	100
г. Орск	74	9	12	22	14	17
Сорочинский г.о.	34	0	20	14	0	0
Абдулинский г.о.	9	1	2	4	2	0
Адамовский район	17	3	4	3	3	4
Акбулакский район	6	1	5	0	0	0
Александровский район	2	0	0	0	1	1
Асекеевский район	0	0	0	0	0	0
Беляевский район	30	0	6	9	8	7
Бугурусланский район	10	2	2	2	2	2
Бузулукский район	33	2	11	15	3	2
Грачевский район	46	0	2	14	13	17
Домбаровский район	4	0	0	1	1	2
Илекский район	5	1	1	3	0	0
Кваркенский район	15	0	2	5	8	0
Красногвардейский район	6	0	6	0	0	0
Кувандыкский г.о.	88	0	32	27	19	10
Курманаевский район	15	0	3	3	9	0
Матвеевский район	16	0	2	5	3	6
Новоорский район	10	2	2	2	2	2
Новосергиевский район	53	0	9	16	14	14
Октябрьский район	0	0	0	0	0	0
Оренбургский район	116	38	12	20	21	25
Первомайский район	26	0	10	8	6	2
Переволоцкий район	28	0	5	23	0	0
Пономаревский район	21	0	5	3	5	8
Сакмарский район	5	0	1	1	1	2
Саракташский район	61	13	12	12	13	9

Светлинский район	38	3	8	10	7	10
Северный район	79	0	0	0	0	0
Соль-Илецкий г.о.	58	0	0	0	0	0
Ташлинский район	7	0	1	1	2	3
Тоцкий район	12	0	0	0	0	12
Тюльганский район	64	10	11	11	12	20
Шарлыкский район	16	0	8	6	2	0
Ясненский г.о.	43	10	33	0	0	0
ЗАТО Комаровский г.о.	0	0	0	0	0	0

Мероприятия по модернизации инфраструктуры содержатся в муниципальных программах «Развитие системы образования», утвержденные нормативным правовым актом органа местного самоуправления.

В рамках реализации мероприятий по модернизации школьных систем образования государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» в 2022-2025 гг. предусмотрено выполнение капитального ремонта 45 объектов общего образования, в 34 из которых планируется выполнение капитального ремонта пищеблоков.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания (**Приложение 6 к Стандарту**) и рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях (**Приложение 7 к Стандарту**).

3.3 Типы и виды государственно-частного партнерства

Государственно-частное партнерство в области организации школьного питания способствует реализации государственных проектов и программ.

Определяющим звеном модернизации системы питания стало участие Оренбургской области в федеральном эксперименте «Школьное питание» (в 2008-2009 годах). Участниками проекта явились 38 школ 2-х муниципальных образований: города Оренбурга (30 школ) и Сакмарского района (8 школ).

Реализация проекта внесла серьезные системные изменения в организацию школьного питания, основными показателями которых стали индустриализация, централизация производства готовых рационов (школьных завтраков, обедов), полуфабрикатов высокой степени готовности и доставки продукции в школьные пищеблоки общеобразовательных организаций города Оренбурга и Сакмарского района. В рамках проекта за 2 года на ремонт, реконструкцию 40 пищеблоков, оснащение их современным технологическим оборудованием затрачено 260 млн. рублей из бюджетов всех уровней: федерального, областного и местных.

Экспериментальный проект позволил провести техническое переоснащение школьных столовых, способствовал значительному улучшению уровня санитарно-эпидемиологического благополучия школьников.

В целях распространения положительного опыта, приобретенного областью в ходе реализации проекта, новые формы организации питания обучающихся и воспитанников внедрены в городах Бузулуке, Бугуруслане, Гайском городском округе.

В настоящее время, в целях совершенствования материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций и привлечения дополнительных

инвестиций в регионе заключаются договоры пожертвования социально-экономического партнерства с ведущими градообразующими предприятиями.

Организация питания в образовательных организациях имеет безусловно общественную значимость и совершенствование системы питания является приоритетным. В перспективе развития в регионе необходимо:

- создавать сеть производственно-логистических центров социального питания;
- формировать механизмы закупки продуктов питания в регионе их производства (поддержка сельхозпроизводства) и организовать логистику до региона потребления (минимальные цены, контроль происхождения и др.).

Раздел 4. Управление организацией питания в Оренбургской области

4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 15 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 15 – Перечень рекомендуемых нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание

8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
11	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
12	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
13	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне- зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
14	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
15	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
17	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
18	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
19	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители

20	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода)	ежегодно	руководитель образовательной организации
23	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации
24	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации
25	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,
26	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
27	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
28	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
29	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
30	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством

31	Приказ о размещении на сайт образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание
32	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
34	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
35	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
36	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
37	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
38	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
39	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
40	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весоизмерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
41	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
42	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

Ряд документов могут быть сгруппированы в едином документе, например, «Положение о работе школьной столовой».

4.2 Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых

С 2012 года в регионе функционирует стажировочная площадка по направлению «Совершенствование организации школьного питания», действующая на ассоциативной основе. В ее структуру входят учреждения общего, профессионального образования и профильная коммерческая организация, имеющие необходимые материальные, организационные и кадровые ресурсы, на базе которых проводится курсовая подготовка, повышение квалификации специалистов, ответственных за организацию школьного питания, руководителей и специалистов органов, осуществляющих управление в сфере образования, работников региональной системы образования.

В рамках деятельности региональной стажировочной площадки на базе учреждений профессионального образования повысили квалификацию 296 работников школьных пищеблоков (17,5 % от общего количества) с выдачей удостоверения государственного образца. 175 (поваров прошли переподготовку по профессии «Повар»). Повышение квалификации идет ежегодно, в 2021 году 143 (10 %) работника пищеблока повысили квалификацию.

Таблица 16 – Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП (по состоянию на 01.09.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП)
1	г. Бугуруслан	43	41
2	г. Бузулук	33	33
3	Гайский г.о.	69	66
4	г. Медногорск	28	28
5	г. Новотроицк	76	19
6	г. Оренбург	579	579
7	г. Орск	191	191
8	Сорочинский г.о.	32	24
9	Абдулинский г.о.	36	36
10	Адамовский район	46	22
11	Акбулакский район	25	21
12	Александровский район	30	23
13	Асекеевский район	38	30
14	Беляевский район	48	32
15	Бугурусланский район	31	26
16	Бузулукский район	55	10
17	Грачевский район	14	14
18	Домбаровский район	17	16
19	Илекский район	26	16
20	Кваркенский район	39	18
21	Красногвардейский район	24	24
22	Кувандыкский г.о.	81	71
23	Курманаевский район	33	33
24	Матвеевский район	28	20
25	Новоорский район	37	37
26	Новосергиевский район	43	41
27	Октябрьский район	36	32
28	Оренбургский район	112	87
29	Первомайский район	27	27
30	Переволоцкий район	48	24
31	Пономаревский район	27	13
32	Сакмарский район	27	27
33	Саракташский район	65	51

34	Светлинский район	25	4
35	Северный район	19	9
36	Соль-Илецкий г.о.	39	12
37	Ташлинский район	43	2
38	Тощий район	26	16
39	Тюльганский район	43	18
40	Шарлыкский район	25	14
41	Ясненский г.о.	17	3
42	ЗАТО Комаровский г.о.	15	2
	Всего	2296	1812

В 10 муниципалитетах 100 % работников пищеблоков прошли обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП. Низкий процент обучения (менее 50 %) работников пищеблока в территориях: г. Новотроицк, Бузулукский, Светлинский, Ташлинский районы, Ясненский г.о., ЗАТО Комаровский г.о.

Все муниципальные специалисты, ответственные, за вопросы питания, успешно завершили обучение по программе повышения квалификации «Организация питания в общеобразовательной организации», которое проходило на платформе Института развития дополнительного профессионального образования при поддержке Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России. Полученные специальные знания способствуют повышению профессиональной компетентности и продуктивности деятельности специалистов на местах.

4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

Практика по закреплению выпускников профессиональных образовательных организаций (далее – ПОО) за школьными пищеблоками основана на организации производственной практики (заключение договоров) в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы. Организация практики обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

В 2022 году 45 выпускников 6 профессиональных образовательных организаций проходили производственную практику на базе школьных пищеблоков.

Используются следующие формы взаимодействия с организациями, осуществляющими школьное питание:

- заключение договоров о практической подготовке;
- заключение договоров о сетевой форме реализации образовательных программ;
- совместное участие в профориентационных мероприятиях, направленных на информирование обучающихся/выпускников о перспективах работы в организациях.

В целях формирования кадрового резерва поваров пищеблоков общеобразовательных организаций Оренбургской области проводятся следующие мероприятия:

- формирование реестра общеобразовательных организаций, имеющих вакансии поваров пищеблоков, для организации трудоустройства выпускников ПОО;
- заключение целевых договоров на обучение по специальностям и профессиям УГС СПО 43.00.00, 19.00.00;
- разработка и реализация программ профессионального обучения (подготовка, повышение квалификации и переподготовка) в области организации общественного питания в общеобразовательных организациях с последующим трудоустройством слушателей в рамках реализации федерального проекта «Содействие занятости»;
- организация стажировки педагогических работников ПОО в общеобразовательных организациях, имеющих пищеблоки.
- повышение престижа профессии повара за счет конкурсов профессионального мастерства, в том числе движения WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

4.4 Мониторинг муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания

Повышение эффективности процесса питания в общеобразовательных организациях, результатом которого является укрепление состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) организацией и качеством питания возможно осуществить путем принятия управленческих решений на основе постоянного мониторинга организации питания.

С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, повышения доступности здорового питания, необходимо проводить мониторинговые мероприятия на региональном, муниципальном уровнях, на уровне общеобразовательной организации.

Проведение оценки эффективности организации питания осуществляется на основании данных полученных:

- с цифровой платформы Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России;
- по итогам мониторингов и контроля проводимых в рамках компетенций и полномочий отделов и управлений министерства образования Оренбургской области;
- из отчетов, предоставленных муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить их социальную эффективность.

Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

Рейтинг организации по результатам оценки качества питания обучающихся определяется на основе суммарной балльной оценки по обязательным показателям согласно Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, утвержденных постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802, и рекомендованным показателям.

При выставлении баллов по критериям, обязательным для выполнения, используется балльная шкала от 0 (нет доказательств выполнения) до 10 баллов (максимальная степень выполнения показателя).

Рейтинг выстраивается на основе 12 показателей, 7 из которых собираются в ходе традиционного мониторинга информации, представленной на сайтах общеобразовательных организаций (наличие раздела на сайте, наличие примерного меню, утверждение примерного меню, содержание основных пищевых веществ, фактическая масса блюд, суммарный объем блюд, наличие ежедневного меню); 2 показателя высчитываются при помощи цифровой платформы мониторинга питания обучающихся (соблюдение калорийности и количество действующих ссылок в цифровой платформе мониторинга); 2 показателя формируются совместно во взаимодействии с муниципалитетами — охват горячим питанием, паспортизация школьных пищеблоков; является бонусным критерием оценки, позволяющим получить муниципальному образованию до 5 баллов дополнительно. Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания.

Таблица 17 – Перечень индикаторов эффективности организации питания

Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов
Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)

Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7).
Наличие на сайте школы основного (организованного) меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы, *	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества)	Мероприятия муниципальной программы развития образования
Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9
Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п. 2
Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	МР 2.4.0180-20
Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п. 2
Уровень охвата горячим питанием обучающихся 5-11 классов (%)	Мероприятия муниципальной программы развития образования
Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна

* Заполняется на муниципальном уровне

На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в регионе принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

- выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;
- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и образовательных учреждений;

-планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

4.5 Структура органов общественного и родительского контроля в Оренбургской области за питанием школьников

В Оренбургской области общественный и родительский контроль осуществляется:

1. Региональным штабом родительского общественного контроля как структурного подразделения Общественного совета при министерстве образования Оренбургской области, который объединил представителей родительских, детских, молодежных и иных общественных организаций, равнодушных к проблемам системы образования. Одним из направлений деятельности штаба является общественный контроль за качеством горячего питания в образовательных организациях.

На ведомственном сайте министерства образования создан раздел «Региональный штаб родительского общественного контроля», который заполняется актуальной информацией, создана электронная почта для приема сообщений и обращений от родительской общественности области по вопросам работы штаба.

2. Школьными родительскими комиссиями по контролю за качеством организации школьного питания с привлечением представителей родительской общественности, состав которых утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа представителей общественных организаций, родительской общественности, общественных советов в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами общеобразовательных организаций (**Приложение 8 к Стандарту**), а также включен в договоры, заключаемые с родителями.

Основными направлениями деятельности родительского контроля являются:

- контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников;
- за качеством и безопасностью, поступающей в образовательные организации продукции;

- предотвращение поступления фальсифицированной продукции;
- формирование предложений по улучшению рациона питания детей;
- представители родительской общественности входят в состав комиссий по отбору поставщика услуг по организации питания.

- представители родительской общественности оценивают: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.); условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей; формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Родительский контроль за питанием обучающихся в современных условиях является действенным инструментом мониторинга и улучшения питания детей. Порядок подготовки родителей и содержание мероприятий по контролю представлены в МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г.

Для обеспечения должной эффективности мероприятий родительского контроля и профилактики неадекватных оценок, лицам, изъявившим желание принимать участие в родительском контроле, рекомендуется пройти обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания – родительский контроль», разработанной Роспотребнадзором в рамках НП «Демография». Данная программа обеспечивает формирование необходимых компетенций и практических навыков с последующим присвоением статуса общественный инспектор с правом проведения мероприятий родительского контроля за питанием в общеобразовательной организации. Подтверждением прохождения обучения служит сертификат, оформляемый по итогам обучения. Обучение проводится на безвозмездной основе на сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (www.niig.su), в разделе «Обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания».

С целью систематизации работы по родительскому контролю необходимо в каждой общеобразовательной организации утвердить локальным нормативно-правовым актом порядок проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер, а также порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья», утвердить форму журнала учета мероприятий родительского контроля. При проведении мероприятий родительского контроля руководствоваться проверочным листом (**Приложение 9 к Стандарту**).

При определении порядка проведения мероприятий родительского контроля необходимо охватить контролем все дни двухнедельного цикла меню, а также все приемы пищи и контингенты питающихся.

При внесении результатов родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья» показатели несъеданности рассчитываются в автоматическом режиме. На сайте www.niig.su в свободном доступе размещены видеоуроки по порядку внесения данной информации.

Раздел 5. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Бюджету Оренбургской области могут предоставляться субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации.

Обеспечение питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Оренбургской области, за счет бюджетных ассигнований областного бюджета осуществляется в порядке, установленном Правительством Оренбургской области, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – в порядках, установленных органами местного самоуправления.

Субсидии, выделяемые на софинансирование расходных обязательств по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее – Субсидии), предоставляются министерством образования Оренбургской области, как главным распорядителем бюджетных средств, получателям субсидии – бюджетам муниципальных районов и городских округов.

Субсидии из областного бюджета предоставляются в соответствии с Правилами, утвержденными Правительством Оренбургской области, на основании соглашений, заключенных между министерством образования Оренбургской области и администрациями муниципальных образований (далее – МО) в соответствии с:

- Бюджетным кодексом Российской Федерации;
- Законом Оренбургской области об областном бюджете на текущий год и плановый период;
- Законом Оренбургской области от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области»;
- постановлением Правительства Оренбургской области от 29.12.2018 № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области».

Субсидии из местных бюджетов предоставляются муниципальным организациям, осуществляющим организацию питания обучающихся, в порядке, установленных органами местного самоуправления.

Раздел 6. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся

В связи с ростом первичной заболеваемости, связанной с микронутриентной недостаточностью, ожирением среди детей и подростков, формирование у школьников и их родителей установки на здоровое и правильное питание сегодня является одним из важных элементов внедрения новой системы школьного питания.

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся необходимо осуществлять по следующим направлениям:

- рациональная организация питания;
- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;
- просветительская работа с обучающимися и их родителями (законными представителями).

Работа по данным направлениям должна носить системный характер, проводиться с учетом возрастных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента. Педагоги, работающие в сфере формирования у обучающихся культуры здорового питания, должны иметь профессиональную подготовку. Общеобразовательная организация должна обеспечить методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по указанному направлению. Программы формирования культуры здорового питания должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов, приемов обучения и воспитания.

В целях формирования у детей и подростков ценностного отношения к собственному здоровью в учебные планы введены образовательные программы по здоровому питанию, в том числе с использованием методического пособия «17 уроков о здоровом питании для школьников Оренбургской области» (авторы-составители Сетко И.М., Вяльцина Н.Е., Сетко Н.П.), разработанного кафедрой профилактической медицины Оренбургского государственного медицинского университета совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу следует использовать разнообразные формы взаимодействия с обучающимися и их родителями (законными представителями):

познавательной деятельности (общественные форумы знаний, творческие отчеты, тематические конференции о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классы, совместные олимпиады, КВН, родительские собрания и др.);

трудовой деятельности (оформление кабинетов, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.);

досуга (совместные праздники, конкурсы, турниры, подготовка концертов, спектаклей по теме здорового питания и др.).

В рамках работы с родителями (законными представителями) обучающихся по формированию культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни педагогам необходимо решать следующие задачи:

- просветительские: способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей, организации рационального питания, профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей, просвещение родителей (законных представителей) в вопросах здорового питания;

- консультативная: уметь находить методы эффективного воздействия на ребенка;

- коммуникативная: получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания, информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях своего народа, формировать чувства уважения к культуре и традициям других народов.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должно быть реализовано через:

- оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков, издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом питании для обучающихся и их родителей (законных представителей);

- размещение материалов на сайте общеобразовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Но ситуация на сегодняшний день показывает, что и этого недостаточно. По-прежнему причиной негативных публикаций по вопросам питания в СМИ, отсутствия культуры питания в семье, наличия уже сформированных пищевых привычек у детей школьного возраста является дефицит информации у населения о принципах здорового питания. Например, большой проблемой является отсутствие желания родителей оплачивать питание обучающихся 5-11 классов и высказывание предложений заменить горячее питание на буфетную продукцию.

В 2022 году министерством образования совместно с Центром управления региона Правительства Оренбургской области проведен опрос родителей по вопросам здорового горячего питания. По результатам опроса установлено, что ответы респондентов свидетельствуют о дефиците у них информации о принципах здорового питания, а также недостаточной разъяснительной работы с родителями по вопросам питания.

По итогам опроса было принято решение усилить работу по информированности родителей детей в вопросах здорового питания и организации питания в школе, в т.ч. через размещение информации об условиях питания и принципах здорового питания на официальном сайте в сети Интернет, а также обучение по просветительским программам в рамках реализации мероприятий национального проекта «Демография».

Жители Оренбургской области активно включились в мероприятия федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» и проходят обучение по просветительским программам по вопросам здорового питания на платформе ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора. На 16.11.2022 завершили обучение 20 105 человек, что составляет 133 % от планируемого показателя.

На уровне региона системно осуществляются мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания населения:

- с 2010 года проводится ежегодный областной конкурс «Лучшая школа по организации питания обучающихся», цель которого трансляция лучших практик организации питания и популяризация принципов здорового питания;

- ежегодно общеобразовательные организации региона принимают участие в международной социальной акции «Здоровое питание школьника», задача которой - сформировать потребность в здоровом питании и ведении активного образа жизни у школьников и их родителей. Акция проходит в рамках Комплексной программы

формирования и развития системы здорового питания обучающихся. Организаторами международной акции «Здоровое питание школьника» выступают Центр поддержки общественных проектов «Сделаем вместе» и Отраслевой союз развития социального питания;

– в ноябре 2022 года во всех общеобразовательных организациях прошла «Неделя школьного питания». В рамках Российской недели школьного питания с 21 по 25 ноября в школах Оренбургской области проведены различные мероприятия на тему здорового и сбалансированного питания. Это беседы, выставки, классные часы, квесты, фоточелленджи, фото-кроссы, конкурсы рисунков и домашних рецептов, оформление стендов, стенгазет и буклетов, анкетирование, тематические родительские собрания и индивидуальное консультирование родителей. Так, в школах г. Оренбурга прошла рекламная акция «Салаты – кладезь витаминов», в школах Грачевского района акция «Овощи и фрукты-витаминные продукты». Дегустация блюд в школах Сорочинского г.о. и Переволоцкого района. Защита проектов «Школа кулинаров» в Саракташском районе.

В Черноотрожской школе реализован проект «Дни национальной кухни народов Оренбуржья». Во время своеобразного путешествия по национальным кухням демонстрировались фрагменты существующих народных традиций. График приготовления блюд разных народов расписан еженедельно. Например, в день русской кухни работники пищеблока порадовали ребят кашей. Зал школьной столовой был оформлен атрибутами русской избы. В течение дня звучали народные мелодии, которые создавали особую атмосферу. Родители с детьми активно поддерживали предложенный формат изучения традиций и блюд жителей региона.

Оренбургская область - 1 вариант

Таблица 1

Основное меню для детей в возрасте 7-11 лет

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	140	1,1	0,3	10,5	49
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	625	18,5	16,7	81,7	550,5
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-4с	Рассольник домашний	200	4,6	5,7	11,6	116,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	90	13	13,2	7,3	199,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	30,4	26,4	107,5	787,9
	Итого за день	1435	48,9	43,1	189,2	1338,4
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	30	0,2	0	0,6	3,2
54-1к	Каша жидкая молочная кукурузная	100	2,9	2,9	16,5	103,9
54-1о	Омлет натуральный	75	6,3	9	1,6	112,8
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	595	19,7	16,6	73,5	521,8
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	60	0,5	6,1	4,3	74,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-14р	Котлета рыбная любительская (минтай)	100	12,8	4,1	6,1	112,3
54-5соус	Соус молочный натуральный	20	0,7	1,5	1,9	23,8
54-31хн	Компот из клубники	200	0,1	0	7,2	29,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	820	29	23,1	105,5	745,4
¹ - в период с 1 марта заменяется на 54-21з-2020 «Кукуруза сахарная»						
	Итого за день	1415	48,7	39,7	179	1267,2
	Среда, 1 неделя					

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Завтрак					
54-6к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
Пром.	Фрукт (Расчет: груша) ²	150	0,6	0,5	15,5	68,3
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	620	15,6	12,4	92,2	542,3
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (Расчет: перец) ⁴	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-7с	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	150	4,4	5,3	30,5	187,1
54-31м	Оладьи из печени по-кунцевски	90	15,7	10,2	14	210,9
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	790	33,7	19,4	121	791,7
	Итого за день	1410	49,3	31,8	213,2	1334
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
54-21к	Каша вязкая молочная ячневая	100	3,6	4,7	17	124,5
54-1т	Запеканка из творога	75	14,8	5,3	10,8	150,6
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	100	0,8	0,2	7,5	35
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	10	0,1	0	7,2	29
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	555	24,6	10,9	79,4	514,1
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-23м	Биточек из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	36,7	15,8	117,3	756,7
	Итого за день	1365	61,3	26,7	196,7	1270,8
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый ⁴	30	0,9	0,1	1,8	11,1
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
Пром.	Фрукт (Расчет: банан) ²	150	2,3	0,8	31,5	141,8
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	600	21,2	19,7	73,6	554,5
	Обед					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	90	13,5	14	2,1	188,3
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	790	31,3	25,6	93,7	729,8
	Итого за день	1390	52,5	45,3	167,3	1284,3
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-23к	Каша жидкая молочная пшеничная	200	6,9	5,8	32,1	208,3
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	150	0,6	0,6	14,7	66,6
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	635	20	14,4	88,5	562,8
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-24м	Шницель из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-1соус	Соус сметанный	20	0,3	1,6	0,7	18,6
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	37,6	18,5	109,2	754,2
	Итого за день	1445	57,6	32,9	197,7	1317
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-6к	Каша вязкая молочная пшенная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	140	1,1	0,3	10,5	49
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	610	19,2	14,6	91,1	572,5
	Обед					
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью ¹	60	1	6,1	5,8	81,5
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Обед	705	25,4	27,1	93,4	718
¹ - в период с 1 марта заменяется на 54-21з-2020 «Кукуруза сахарная»						
	Итого за день	1315	44,6	41,7	184,5	1290,5
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	100	4,3	5,6	17,1	136,4
54-4о	Омлет с сыром	75	9,5	12,6	1,5	157,9
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	565	19,6	19,5	67,5	523,7
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	200	5,1	5,8	10,8	115,6
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-5м	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-5соус	Соус молочный натуральный	20	0,7	1,5	1,9	23,8
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	35	17,6	111,6	744
	Итого за день	1375	54,6	37,1	179,1	1267,7
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1к	Каша жидкая молочная кукурузная	200	5,9	5,8	33	207,8
Пром.	Фрукт (Расчет: груша) ²	150	0,6	0,5	15,5	68,3
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	620	15,5	9,9	90,2	510,3
	Обед					
54-27з	Морковь отварная дольками	60	0,8	2	4,1	37,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-7м	Шницель из говядины	90	16,4	15,7	14,8	265,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Обед	765	40,4	26	93,4	768,5
	Итого за день	1385	55,9	35,9	183,6	1278,8
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	100	4,1	4,6	19,3	135,1
54-1т	Запеканка из творога	75	14,8	5,3	10,8	150,6
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	100	0,8	0,2	7,5	35
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Джем из абрикосов	10	0,1	0	7,2	29
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	555	25,1	10,8	81,7	524,7
	Обед					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-9с	Суп фасолевый	200	6,8	4,6	14,4	125,9
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	90	15,1	14,3	6	212,8
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	770	31,4	25,2	94,5	729,6
	Итого за день	1325	56,5	36	176,2	1254,3
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый ⁴	30	0,9	0,1	1,8	11,1
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
Пром.	Фрукт (Расчет: банан) ²	150	2,3	0,8	31,5	141,8

Таблица 2

Информация о пищевой, энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал	1289,9	2350	54,9
Витамин С, мг	69,6	60	116,0
Витамин В1, мг	0,7	1,2	58,3
Витамин В2, мг	0,9	1,4	64,3
Витамин А, мкг рэ	418,4	700	59,8
Кальций, мг	605	1100	55,0
Фосфор, мг	804,9	1100	73,2
Магний, мг	225,3	250	90,1
Железо, мг	13	12	108,3
Калий, мг	825	1100	75,0
Йод, мкг	130,6	100	130,6
Селен, мкг	62	30	206,7

Таблица 3

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300	25
Сухари панировочные	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	5,2	0,4
Хлеб пшеничный	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540	45
Мука пшеничная в/с	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5	0,4
Крупа кукурузная	-	20	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	60	5
Крупа манная	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5	-	6	15,2	1,3
Крупа овсяная	50	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-	75	6,3
Крупа пшеничная	-	-	-	-	-	40	-	-	-	25	-	-	65	5,4
Крупа ячневая	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	22	44,4	3,7
Крупа пшенная	-	-	50	-	-	-	50	-	-	-	-	-	100	8,3
Огурец	-	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28,1	2,3
Горошек зеленый консерв.	-	-	-	-	47	-	-	-	-	-	47	-	93	7,8
Джем из абрикосов	-	-	-	10	-	-	-	-	-	10	-	-	20	1,7
Банан	-	-	-	-	150	-	-	-	-	-	150	-	300	25
Груша	-	-	150	-	-	-	-	-	150	-	-	-	300	25
Лимон	-	-	-	-	7	-	-	7	-	-	-	7	22,5	1,9
Мандарин	140	-	-	100	-	-	140	-	-	100	-	-	480	40
Яблоко	-	120	-	-	-	150	-	120	-	-	-	150	540	45
Молоко	100	209	154	55	58	200	234	77	200	53	108	55	1502,1	125,2
Творог	-	-	-	70	-	-	-	-	-	70	-	68	207	17,3
Сыр	16	-	-	-	-	16	-	17	-	-	-	-	48,5	4
Сметана	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	3	7,7	0,6
Масло сливочное	10	8	10	8	12	5	10	10	5	8	12	6	102,9	8,6
Яйцо куриное	-	51	-	2	102	-	-	47	-	2	102	3	308,1	25,7
Сахар-песок	10	9	10	13	7	10	10	9	10	13	7	13	119,5	10
Чай черный	1	-	1	1	1	-	-	1	-	1	1	1	8	0,7
Какао-порошок	-	5	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	10	0,8
Кофейный напиток	-	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	10	0,8
Соль йодированная	1	0,7	1	0,7	0,5	1	1	0,7	1	0,7	0,5	0,7	9,4	0,8
Ванилин	-	-	-	0	-	-	-	-	-	0	-	0,01	0	0

Таблица 4

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	30	30	30	30	30	30	15	30	15	30	30	30	330	27,5
Хлеб пшеничный	60	68	60	71	60	71	30	71	47	40	74	71	723,3	60,3
Сухари панировочные	-	-	-	10	-	10	-	10	10	-	-	10	49,8	4,2
Мука пшеничная в/с	9	2	15	9	3	1	-	9	1	1	1	3	53,1	4,4
Крупа рисовая	9	54	-	-	-	-	58	-	-	-	4	-	125,4	10,5
Крупа перловая	-	-	50	-	-	-	-	8	-	-	-	-	58	4,8
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	5,8
Фасоль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	1,3
Горох	-	-	-	16	-	-	-	-	75	-	-	75	166	13,8
Макаронные изделия в/с	-	-	8	-	51	-	-	-	-	-	51	-	110	9,2
Картофель(01.09-31.10)	263	22	109	250	-	22	82	209	22	226	82	-	1284,8	107,1
Картофель(31.10-31.12)	281	23	116	266	-	23	87	223	23	241	87	-	1369,6	114,1
Картофель(31.12-28.02)	300	25	124	284	-	25	93	238	25	257	93	-	1463,9	122
Картофель(29.02-01.09)	325	27	134	308	-	27	101	258	27	279	101	-	1586,9	132,2
Огурец соленый	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	45	3,8
Томат	68	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	203,4	17
Свекла(01.09-31.12)	-	40	-	-	82	40	-	-	40	82	-	-	283,6	23,6
Свекла(01.01-31.08)	-	44	-	-	89	44	-	-	44	89	-	-	308,3	25,7
Петрушка (корень)	1	1	-	3	2	1	-	-	1	-	1	1	9,2	0,8
Перец сладкий	-	-	68	-	-	-	-	-	-	-	-	68	135,6	11,3
Огурец	-	-	-	-	-	56	-	56	-	-	-	-	112,5	9,4
Морковь(01.09-31.12)	10	86	22	10	18	13	43	10	94	13	12	10	339,9	28,3
Морковь(01.01-31.08)	11	93	24	11	20	14	46	11	103	14	13	11	369,7	30,8
Лук репчатый	22	20	10	11	12	10	20	10	11	10	11	10	157,5	13,1
Капуста белокочанная	20	20	-	-	70	20	63	30	20	-	-	70	313	26,1
Томатное пюре	-	6	-	-	1	6	-	-	6	-	4	1	24,4	2
Смородина черная	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	32	-	64,2	5,4
Клубника	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21,4	1,8
Яблоко	-	20	-	-	-	45	-	-	45	-	-	25	135,4	11,3
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	1,7
Чернослив	27	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	53,5	4,5
Смесь сухофруктов	-	-	-	27	-	-	-	27	-	-	-	-	53,5	4,5

Наименование пищевой продукции	ОБЕД												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Курага	-	-	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	42,8	3,6
Говядина 1 категории	77	-	-	-	82	-	73	-	87	-	73	-	393,3	32,8
Печень говяжья	-	-	75	-	-	-	-	-	-	88	-	-	162,5	13,5
Куриная грудка (филе)	-	-	-	76	-	76	-	76	-	-	-	76	303,8	25,3
Минтай (филе)	-	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	75,7	6,3
Молоко	58	30	-	60	-	15	-	80	21	24	-	15	304,3	25,4
Сметана	10	10	-	-	33	20	10	10	10	30	10	30	172,5	14,4
Масло сливочное	1	11	17	1	8	7	8	2	10	8	10	1	85,1	7,1
Масло подсолнечное	12	10	2	11	4	7	10	11	4	12	4	7	92,7	7,7
Яйцо куриное	-	14	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31,1	2,6
Сахар-песок	7	9	7	7	7	9	10	7	9	7	8	7	93,5	7,8
Соль йодированная	1,3	1,5	1,04	1,05	1	1,05	1,3	1,1	1,05	2,3	1,3	1,1	15	1,3
Лавровый лист	0,1	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,8	0,1
Кислота лимонная	-	0,2	-	-	0,1	0,2	0,1	-	0,2	0,1	-	-	0,9	0,1

Таблица 5

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	55	55	55	55	55	55	40	55	40	55	55	55	630	52,5
Хлеб пшеничный	105	113	105	116	105	116	75	116	92	85	119	116	1263,3	105,3
Сухари панировочные	-	-	-	13	-	10	-	10	10	3	-	10	55	4,6
Мука пшеничная в/с	9	2	15	9	3	1	-	9	1	1	1	8	58,1	4,8
Крупа пшеничная	-	-	-	-	-	40	-	-	-	25	-	-	65	5,4
Крупа перловая	-	-	50	-	-	-	-	8	-	-	-	-	58	4,8
Крупа овсяная	50	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-	75	6,3
Крупа манная	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5	-	6	15,2	1,3
Крупа кукурузная	-	20	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	60	5
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	5,8
Фасоль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	1,3
Горох	-	-	-	16	-	-	-	-	75	-	-	75	166	13,8
Крупа рисовая	9	54	-	-	-	-	58	-	-	-	4	-	125,4	10,5
Крупа ячневая	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	22	44,4	3,7
Крупа пшенная	-	-	50	-	-	-	50	-	-	-	-	-	100	8,3
Макаронные изделия в/с	-	-	8	-	51	-	-	-	-	-	51	-	110	9,2
Картофель(01.09-31.10)	263	22	109	250	-	22	82	209	22	226	82	-	1284,8	107,1
Картофель(31.10-31.12)	281	23	116	266	-	23	87	223	23	241	87	-	1369,6	114,1
Картофель(31.12-28.02)	300	25	124	284	-	25	93	238	25	257	93	-	1463,9	122
Картофель(29.02-01.09)	325	27	134	308	-	27	101	258	27	279	101	-	1586,9	132,2
Огурец соленый	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	45	3,8
Томат	68	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	203,4	17
Свекла(01.09-31.12)	-	40	-	-	82	40	-	-	40	82	-	-	283,6	23,6
Свекла(01.01-31.08)	-	44	-	-	89	44	-	-	44	89	-	-	308,3	25,7
Петрушка (корень)	1	1	-	3	2	1	-	-	1	-	1	1	9,2	0,8
Перец сладкий	-	-	68	-	-	-	-	-	-	-	-	68	135,6	11,3
Огурец	-	28	-	-	-	56	-	56	-	-	-	-	140,6	11,7
Морковь(01.09-31.12)	10	86	22	10	18	13	43	10	94	13	12	10	339,9	28,3
Морковь(01.01-31.08)	11	93	24	11	20	14	46	11	103	14	13	11	369,7	30,8
Лук репчатый	22	20	10	11	12	10	20	10	11	10	11	10	157,5	13,1
Капуста белокочанная	20	20	-	-	70	20	63	30	20	-	-	70	313	26,1
Томатное пюре	-	6	-	-	1	6	-	-	6	-	4	1	24,4	2

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Горошек зеленый консерв.	-	-	-	-	47	-	-	-	-	-	47	-	93	7,8
Джем из абрикосов	-	-	-	10	-	-	-	-	-	10	-	-	20	1,7
Смородина черная	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	32	-	64,2	5,4
Клубника	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21,4	1,8
Яблоко	-	140	-	-	-	195	-	120	45	-	-	175	675,4	56,3
Мандарин	140	-	-	100	-	-	140	-	-	100	-	-	480	40
Лимон	-	-	-	-	7	-	-	7	-	-	-	7	22,5	1,9
Груша	-	-	150	-	-	-	-	-	150	-	-	-	300	25
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	1,7
Банан	-	-	-	-	150	-	-	-	-	-	150	-	300	25
Курага	-	-	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	42,8	3,6
Смесь сухофруктов	-	-	-	27	-	-	-	27	-	-	-	-	53,5	4,5
Чернослив	27	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	53,5	4,5
Говядина 1 категории	77	-	-	-	82	-	73	-	87	-	73	-	393,3	32,8
Печень говяжья	-	-	75	-	-	-	-	-	-	88	-	-	162,5	13,5
Куриная грудка (филе)	-	-	-	76	-	76	-	76	-	-	-	76	303,8	25,3
Минтай (филе)	-	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	75,7	6,3
Молоко	158	239	154	115	58	215	234	157	221	77	108	70	1806,3	150,5
Творог	-	-	-	70	-	-	-	-	-	70	-	68	207	17,3
Сыр	16	-	-	-	-	16	-	17	-	-	-	-	48,5	4
Сметана	10	10	-	3	33	20	10	10	10	33	10	33	180,2	15
Масло сливочное	11	20	27	9	20	12	18	12	15	16	22	7	188	15,7
Масло подсолнечное	12	10	2	11	4	7	10	11	4	12	4	7	92,7	7,7
Яйцо куриное	-	65	17	2	102	-	-	47	-	2	102	3	339,2	28,3
Сахар-песок	17	18	17	20	14	19	20	16	19	20	15	20	213	17,8
Чай черный	1	-	1	1	1	-	-	1	-	1	1	1	8	0,7
Какао-порошок	-	5	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	10	0,8
Кофейный напиток	-	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	10	0,8
Соль йодированная	2	2	2	2	1	2	2	2	2	3	2	2	24,4	2
Лавровый лист	0,14	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,8	0,1
Кислота лимонная	-	0,2	-	-	0,1	0,2	0,1	-	0,2	0,1	-	-	0,9	0,1
Ванилин	-	-	-	0	-	-	-	-	-	0	-	0,01	0	0

Оренбургская область - 2 вариант

Таблица 1

Основное меню для детей в возрасте 7-11 лет

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	140	1,1	0,3	10,5	49
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	625	18,5	16,7	81,7	550,5
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-4с	Рассольник домашний	200	4,6	5,7	11,6	116,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	90	13	13,2	7,3	199,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	30,4	26,4	107,5	787,9
	Итого за день	1435	48,9	43,1	189,2	1338,4
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,8	4,4	126,4
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,3	58,6
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Завтрак	550	25,7	15,1	59,2	475,6
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	60	0,5	6,1	4,3	74,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-14р	Котлета рыбная любительская (минтай)	100	12,8	4,1	6,1	112,3
54-5соус	Соус молочный натуральный	20	0,7	1,5	1,9	23,8
54-31хн	Компот из клубники	200	0,1	0	7,2	29,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	820	29	23,1	105,5	745,4
¹ - в период с 1 марта заменяется на 54-21з-2020 «Кукуруза сахарная»						
	Итого за день	1370	54,7	38,2	164,7	1221
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый ⁴	20	0,6	0	1,2	7,4
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	120	0,5	0,5	11,8	53,3

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	560	20,5	20,3	55,3	485,3
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (Расчет: перец) ⁴	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-7с	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	150	4,4	5,3	30,5	187,1
54-31м	Оладьи из печени по-кунцевски	90	15,7	10,2	14	210,9
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	790	33,7	19,4	121	791,7
	Итого за день	1350	54,2	39,7	176,3	1277
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
54-21к	Каша вязкая молочная ячневая	100	3,6	4,7	17	124,5
54-1т	Запеканка из творога	75	14,8	5,3	10,8	150,6
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	100	0,8	0,2	7,5	35
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Джем из абрикосов	10	0,1	0	7,2	29
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	555	24,6	10,9	79,4	514,1
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-23м	Биточек из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	11,7	59,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	815	35,8	16,2	114,7	747,5
	Итого за день	1370	60,4	27,1	194,1	1261,6
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-14р	Котлета рыбная любительская (минтай)	100	12,8	4,1	6,1	112,3
54-5соус	Соус молочный натуральный	20	0,7	1,5	1,9	23,8
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
	Итого за Завтрак	520	25,5	14,4	67,2	500,3
	Обед					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-25с	Суп гороховый	200	6,5	2,8	14,9	110,9
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	90	13,5	14	2,1	188,3
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Итого за Обед	790	36	24,2	106	785,4
	Итого за день	1310	61,5	38,6	173,2	1285,7
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-1к	Каша жидкая молочная кукурузная	200	5,9	5,8	33	207,8
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	150	0,6	0,6	14,7	66,6
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	650	18,8	16,1	84,8	558
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-24м	Шницель из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-4соус	Соус сметанный натуральный	30	0,9	4,9	2	55,8
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	850	35,1	21,1	104,4	748,4
	Итого за день	1500	53,9	37,2	189,2	1306,4
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-6к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	140	1,1	0,3	10,5	49
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	610	19,2	14,6	91,1	572,5
	Обед					
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью ¹	60	1	6,1	5,8	81,5
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Обед	705	25,4	27,1	93,4	718
¹ - в период с 1 марта заменяется на 54-21з-2020 «Кукуруза сахарная»						
	Итого за день	1315	44,6	41,7	184,5	1290,5
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-2г	Макароны отварные с овощами	150	4,7	6,2	26,5	180,7
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,8	4,4	126,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	580	24,8	12,9	70,3	496
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3
54-10с	Суп крестьянский с крупой	200	5,1	5,8	10,8	115,6

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	(крупа перловая)					
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-13р	Котлета рыбная любительская (треска)	100	12,9	3,9	6,1	110,9
54-5соус	Соус молочный натуральный	30	1,1	2,2	2,9	35,7
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9
	Итого за Обед	845	32,1	18,4	111,7	740,7
	Итого за день	1425	56,9	31,3	182	1236,7
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,1	5,8	26,7	187,3
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	605	20,1	14,3	80,2	528,5
	Обед					
54-27з	Морковь отварная дольками	60	0,8	2	4,1	37,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-7м	Шницель из говядины	90	16,4	15,7	14,8	265,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Обед	765	40,4	26	93,4	768,5
	Итого за день	1370	60,5	40,3	173,6	1297
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый ⁴	20	0,6	0	1,2	7,4
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	140	1,1	0,3	10,5	49
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Завтрак	600	21,2	19,2	60,8	500,5
	Обед					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-9с	Суп фасолевый	200	6,8	4,6	14,4	125,9
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	90	15,1	14,3	6	212,8
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	770	31,4	25,2	94,5	729,6
	Итого за день	1370	52,6	44,4	155,3	1230,1
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-2з	Овоци в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	60	8,7	8,8	4,9	133,1

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность Ккал
54-5соус	Соус молочный натуральный	20	0,7	1,5	1,9	23,8
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	560	19,6	16,6	71,5	513
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,9	7,4	6,3	147,3
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	815	32,6	19,3	107,9	735,4
	Итого за день	1375	52,2	35,9	179,4	1248,4
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	100	4,1	4,6	19,3	135,1
54-1т	Запеканка из творога	75	14,8	5,3	10,8	150,6
Пром.	Фрукт (Расчет: банан) ²	150	2,3	0,8	31,5	141,8
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Джем из абрикосов	5	0	0	3,6	14,5
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
	Итого за Завтрак	580	26,4	12,2	95,3	597,4
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (Расчет: перец) ⁴	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-23м	Биточек из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-4соус	Соус сметанный натуральный	20	0,6	3,3	1,3	37,2
54-5хн	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	10,1	42,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	44,6	15,2	105,3	735,7
	Итого за день	1390	71	27,4	200,6	1333,1
Средние показатели за Завтрак		582,92	22,08	15,28	74,73	524,31
Средние показатели за Обед		798,75	33,88	21,8	105,44	752,85
Средние показатели за период		1381,7	56	37,1	180,2	1277,2

Примечание:
 № рецептуры¹ - номера рецептов из перечня блюд;
 Фрукт² - допускается выдача иных фруктов по сезону;
 Овощи в нарезке, горошек зеленый, кукуруза сахарная⁴ - допускается выдача иных овощей;

Таблица 2

Информация о пищевой, энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал	1277,2	2350	54,3
Витамин С, мг	71,8	60	119,7
Витамин В1, мг	0,7	1,2	58,3
Витамин В2, мг	0,9	1,4	64,3
Витамин А, мкг рэ	502,2	700	71,7
Кальций, мг	608,4	1100	55,3
Фосфор, мг	828,1	1100	75,3
Магний, мг	236,7	250	94,7
Железо, мг	12,5	12	104,2
Калий, мг	825	1100	75,0
Йод, мкг	161,5	100	161,5
Селен, мкг	60,4	30	201,3

Таблица 3

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	25	15	25	25	20	25	25	25	25	30	25	20	285	23,8
Хлеб пшеничный	45	25	45	45	38	45	45	45	45	60	45	30	513	42,8
Сухари панировочные	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	3	5,2	0,4
Мука пшеничная в/с	-	3	-	-	9	-	-	3	-	-	9	-	23,6	2
Крупа овсяная	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	4,2
Крупа манная	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5	9,7	0,8
Крупа кукурузная	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	3,3
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	38	3,2
Крупа пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	25	2,1
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	6	0,5
Крупа пшенная	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	50	4,2
Крупа ячневая	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	-	22,2	1,9
Макаронные изделия в/с	-	-	-	-	-	-	-	37	-	-	-	-	36,8	3,1
Картофель(01.09-31.10)	-	171	-	-	182	-	-	-	-	-	182	-	534,6	44,6
Картофель(31.10-31.12)	-	183	-	-	194	-	-	-	-	-	194	-	569,9	47,5
Картофель(31.12-28.02)	-	195	-	-	207	-	-	-	-	-	207	-	609,1	50,8
Картофель(29.02-01.09)	-	212	-	-	224	-	-	-	-	-	224	-	660,3	55
Укроп	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	0,9	0,1
Томат	-	-	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	67,8	5,7
Свекла(01.09-31.12)	-	82	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81,8	6,8
Свекла(01.01-31.08)	-	89	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	88,9	7,4
Огурец	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	56	-	56,3	4,7
Морковь(01.09-31.12)	-	28	-	-	27	-	-	55	-	-	-	-	110,3	9,2
Морковь(01.01-31.08)	-	31	-	-	30	-	-	59	-	-	-	-	119,9	10
Лук репчатый	-	13	-	-	10	-	-	13	-	-	8	-	43,3	3,6
Томатное пюре	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	9	0,8
Горошек зеленый консерв.	-	-	31	-	-	-	-	9	-	31	-	-	71,4	6
Джем из абрикосов	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	5	15	1,3
Яблоко	-	-	120	-	-	150	-	-	120	-	-	-	390	32,5
Мандарин	140	-	-	100	-	-	140	-	-	140	-	-	520	43,3
Лимон	-	-	-	-	-	7	-	7	-	-	7	-	22,5	1,9

[illegible]

Таблица 4

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	30	30	30	35	30	60	15	45	15	30	45	30	395	32,9
Хлеб пшеничный	60	68	60	71	60	71	30	68	47	40	60	71	706,6	58,9
Сухари панировочные	-	-	-	10	-	10	-	-	10	-	-	10	39,8	3,3
Мука пшеничная в/с	9	2	15	3	1	2	-	10	1	1	-	3	46,4	3,9
Крупа рисовая	9	54	-	-	-	-	58	-	-	-	4	-	125,4	10,5
Крупа перловая	-	-	50	-	-	-	-	8	-	-	-	-	58	4,8
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	-	69	5,8
Фасоль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	1,3
Горох	-	-	-	-	16	-	-	-	75	-	-	75	166	13,8
Макаронные изделия в/с	-	-	8	51	-	-	-	-	-	-	51	-	110	9,2
Картофель(01.09-31.10)	263	22	109	-	54	193	82	209	22	226	82	-	1260,9	105,1
Картофель(31.10-31.12)	281	23	116	-	58	206	87	223	23	241	87	-	1344,2	112
Картофель(31.12-28.02)	300	25	124	-	62	220	93	238	25	257	93	-	1436,8	119,7
Картофель(29.02-01.09)	325	27	134	-	67	239	101	258	27	279	101	-	1557,5	129,8
Огурец соленый	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	45	3,8
Томат	68	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	203,4	17
Свекла(01.09-31.12)	-	40	-	-	82	40	-	-	40	82	-	-	283,6	23,6
Свекла(01.01-31.08)	-	44	-	-	89	44	-	-	44	89	-	-	308,3	25,7
Петрушка (корень)	1	1	-	1	4	1	-	-	1	-	5	1	13,7	1,1
Перец сладкий	-	-	68	-	-	-	-	-	-	-	-	68	135,6	11,3
Огурец	-	-	-	-	-	56	-	56	-	-	-	-	112,5	9,4
Морковь(01.09-31.12)	10	86	22	10	21	13	43	37	94	13	41	10	399	33,3
Морковь(01.01-31.08)	11	93	24	11	23	14	46	41	103	14	45	11	433,8	36,2
Лук репчатый	22	20	10	11	12	10	20	20	11	10	28	10	184	15,3
Капуста белокочанная	20	20	-	70	-	20	63	30	20	-	-	70	313	26,1
Томатное пюре	-	6	-	1	-	6	-	-	6	-	9	1	29,4	2,5
Смородина черная	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	32	-	64,2	5,4
Клубника	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21,4	1,8
Яблоко	-	20	-	-	-	45	-	-	45	-	-	25	135,4	11,3
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	1,7
Чернослив	27	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	53,5	4,5
Смесь сухофруктов	-	-	-	27	-	-	-	27	-	-	-	-	53,5	4,5

Наименование пищевой продукции	ОБЕД												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Курага	-	-	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	42,8	3,6
Говядина 1 категории	77	-	-	-	82	-	73	-	87	-	-	-	320	26,7
Печень говяжья	-	-	75	-	-	-	-	-	-	88	-	-	162,5	13,5
Куриная грудка (филе)	-	-	-	76	-	76	-	-	-	-	-	76	227,8	19
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	76	-	-	-	-	75,7	6,3
Минтай (филе)	-	76	-	-	-	-	-	-	-	-	98	-	174	14,5
Молоко	58	30	-	15	-	39	-	85	21	24	-	15	287,8	24
Сметана	10	10	-	10	23	40	10	10	10	30	10	30	192,5	16,1
Масло сливочное	1	11	17	8	8	8	8	5	10	8	7	1	93,4	7,8
Масло подсолнечное	12	10	2	7	2	7	10	9	4	12	12	7	91,3	7,6
Яйцо куриное	-	14	17	-	-	-	-	14	-	-	-	-	45,4	3,8
Сахар-песок	7	9	7	7	7	9	10	7	9	7	10	7	95,6	8
Соль йодированная	1,3	1,5	1,04	1,05	1	1,1	1,3	1,3	1,05	2,3	1,09	1,1	15,1	1,3
Лавровый лист	0,14	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,8	0,1
Кислота лимонная	-	0,2	-	-	0,1	0,2	0,1	-	0,2	0,1	-	-	0,9	0,1

Таблица 5

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	55	45	55	60	50	85	40	70	40	60	70	50	680	56,7
Хлеб пшеничный	105	93	105	116	98	116	75	113	92	100	105	101	1219,6	101,6
Сухари панировочные	-	-	-	13	-	10	-	-	10	-	-	13	45	3,8
Мука пшеничная в/с	9	4	15	3	10	2	-	13	1	1	9	3	70	5,8
Крупа пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	25	2,1
Крупа перловая	-	-	50	-	-	-	-	8	-	-	-	-	58	4,8
Крупа овсяная	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	4,2
Крупа манная	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5	9,7	0,8
Крупа кукурузная	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	3,3
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	69	-	-	-	38	-	-	-	107	8,9
Фасоль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	1,3
Горох	-	-	-	-	16	-	-	-	75	-	-	75	166	13,8
Крупа рисовая	9	54	-	-	-	-	58	-	-	-	10	-	131,4	11

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Крупа ячневая	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	-	22,2	1,9
Крупа пшениная	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	50	4,2
Макаронные изделия в/с	-	-	8	51	-	-	-	37	-	-	51	-	146,8	12,2
Картофель(01.09-31.10)	263	193	109	-	236	193	82	209	22	226	263	-	1795,4	149,6
Картофель(31.10-31.12)	281	206	116	-	252	206	87	223	23	241	281	-	1914,1	159,5
Картофель(31.12-28.02)	300	220	124	-	269	220	93	238	25	257	300	-	2045,9	170,5
Картофель(29.02-01.09)	325	239	134	-	292	239	101	258	27	279	325	-	2217,8	184,8
Огурец соленый	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	45	3,8
Укроп	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	0,9	0,1
Томат	68	-	-	68	-	-	-	68	-	-	68	-	271,2	22,6
Свекла(01.09-31.12)	-	122	-	-	82	40	-	-	40	82	-	-	365,4	30,5
Свекла(01.01-31.08)	-	133	-	-	89	44	-	-	44	89	-	-	397,3	33,1
Петрушка (корень)	1	1	-	1	4	1	-	-	1	-	5	1	13,7	1,1
Перец сладкий	-	-	68	-	-	-	-	-	-	-	-	68	135,6	11,3
Огурец	-	-	-	-	-	56	-	56	-	-	56	-	168,8	14,1
Морковь(01.09-31.12)	10	114	22	10	48	13	43	92	94	13	41	10	509,3	42,4
Морковь(01.01-31.08)	11	124	24	11	52	14	46	100	103	14	45	11	553,9	46,2
Лук репчатый	22	33	10	11	22	10	20	33	11	10	35	10	227,3	18,9
Капуста белокочанная	20	20	-	70	-	20	63	30	20	-	-	70	313	26,1
Томатное пюре	-	6	-	1	-	6	-	9	6	-	9	1	38,4	3,2
Горошек зеленый консерв.	-	-	31	-	-	-	-	9	-	31	-	-	71,4	6
Смородина черная	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	32	-	64,2	5,4
Клубника	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21,4	1,8
Яблоко	-	20	120	-	-	195	-	-	165	-	-	25	525,4	43,8
Мандарин	140	-	-	100	-	-	140	-	-	140	-	-	520	43,3
Лимон	-	-	-	-	-	7	-	7	-	-	7	-	22,5	1,9
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	1,7
Банан	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	150	12,5
Джем из абрикосов	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	5	15	1,3
Смесь сухофруктов	-	-	-	27	-	-	-	27	-	-	-	-	53,5	4,5
Чернослив	27	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	53,5	4,5
Курага	-	-	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	42,8	3,6
Говядина 1 категории	77	-	-	-	82	-	73	-	87	-	52	-	371,6	31
Печень говяжья	-	-	75	-	-	-	-	-	-	88	-	-	162,5	13,5
Куриная грудка (филе)	-	67	-	76	-	76	-	67	-	-	-	76	362,3	30,2
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	76	-	-	-	-	75,7	6,3
Минтай (филе)	-	76	-	-	76	-	-	-	-	-	98	-	249,7	20,8
Молоко	158	184	108	70	175	139	234	85	217	82	73	118	1643,6	137

[illegible]

Оренбургская область - 3 вариант

Таблица 1

Основное меню для детей в возрасте 7-11 лет

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-24к	Каша жидкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	120	1	0,2	9	42
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
	Итого за Завтрак	580	13,8	10,8	80,6	476,6
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-4с	Рассольник домашний	200	4,6	5,7	11,6	116,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	90	13	13,2	7,3	199,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	30,4	26,4	107,5	787,9
	Итого за день	1390	44,2	37,2	188,1	1264,5
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	20	0,1	0	0,4	2,1
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	500	37,2	11,1	56,3	475,1
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	60	0,5	6,1	4,3	74,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-14р	Котлета рыбная любительская (минтай)	100	12,8	4,1	6,1	112,3
54-5соус	Соус молочный натуральный	20	0,7	1,5	1,9	23,8
54-31хн	Компот из клубники	200	0,1	0	7,2	29,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	820	29	23,1	105,5	745,4
¹ - в период с 1 марта заменяется на 54-21з-2020 «Кукуруза сахарная»						
	Итого за день	1320	66,2	34,2	161,8	1220,5
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-1к	Каша жидкая молочная кукурузная	200	5,9	5,8	33	207,8

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
Пром.	Фрукт (Расчет: груша) ²	120	0,5	0,4	12,4	54,6
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	585	17,4	13,9	79,3	511,5
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (Расчет: перец) ⁴	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-7с	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	150	4,4	5,3	30,5	187,1
54-31м	Оладьи из печени по-кунцевски	90	15,7	10,2	14	210,9
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	790	33,7	19,4	121	791,7
	Итого за день	1375	51,1	33,3	200,3	1303,2
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
54-27з	Морковь отварная дольками	20	0,3	0,7	1,4	12,5
54-27г	Рис припущенный с томатом	150	3,8	4,4	36,3	200,1
54-6м	Биточек из говядины	80	14,6	13,9	13,1	236,2
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
	Итого за Завтрак	500	22,5	19,5	80,1	586,1
	Обед					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-4р	Котлета рыбная с морковью (треска)	100	12,5	4,1	5,7	109,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	820	32	16	111	714,6
	Итого за день	1320	54,5	35,5	191,1	1300,7
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-21к	Каша вязкая молочная ячневая	200	7,2	9,3	34,1	249
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	230	0,9	0,9	22,5	102,1
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
	Итого за Завтрак	680	16,4	14,1	91,8	560,9
	Обед					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	90	13,5	14	2,1	188,3
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	790	31,3	25,6	93,7	729,8

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Итого за день	1470	47,7	39,7	185,5	1290,7
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-4з	Овощи в нарезке (Расчет: перец) ⁴	30	0,4	0	1,5	7,7
54-22м	Рагу из курицы	210	22	7,4	18,4	228,2
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,7	0,3	9,9	48,9
	Итого за Завтрак	510	31,4	11	63,1	476,3
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,9	7,4	6,3	147,3
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	800	34	20,4	102,8	731,1
	Итого за день	1310	65,4	31,4	165,9	1207,4
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7
54-22к	Каша жидкая молочная овсяная	200	6,8	7,4	24,6	192,7
Пром.	Фрукт (Расчет: мандарин) ²	120	1	0,2	9	42
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,7	0,3	9,9	48,9
	Итого за Завтрак	610	17,7	14,2	72	487,6
	Обед					
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью ¹	60	1	6,1	5,8	81,5
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Обед	705	25,4	27,1	93,4	718
¹ - в период с 1 марта заменяется на 54-21з-2020 «Кукуруза сахарная»						
	Итого за день	1315	43,1	41,3	165,4	1205,6
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	30	0,3	0,1	1,1	6,4
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-23м	Биточек из курицы	80	15,3	3,4	10,7	134,9
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	510	38,4	8,7	80,8	555,9
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (Расчет: огурец) ⁴	60	0,4	0	1,1	6,3
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупка перловая)	200	5,1	5,8	10,8	115,6

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-9р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	100	19	22	5,5	295,6
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	800	36,1	34,2	103,2	864
	Итого за день	1310	74,5	42,9	184	1419,9
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-21к	Каша вязкая молочная ячневая	200	7,2	9,3	34,1	249
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	270	1,1	1,1	26,5	119,9
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
	Итого за Завтрак	720	15,8	13,7	94,5	564,3
	Обед					
54-27з	Морковь отварная дольками	60	0,8	2	4,1	37,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-7м	Шницель из говядины	90	16,4	15,7	14,8	265,7
54-2соус	Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Обед	765	31,2	29,6	92,4	760,5
	Итого за день	1485	47	43,3	186,9	1324,8
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
54-21з	Кукуруза сахарная	30	0,6	0,1	3,1	15,7
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,8	4,4	126,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	215	0,3	0,1	7,1	30
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
	Итого за Завтрак	545	26,8	12,7	73,2	515,2
	Обед					
54-28з	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-9с	Суп фасолевый	200	6,8	4,6	14,4	125,9
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	90	15,1	14,3	6	212,8
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	770	31,4	25,2	94,5	729,6
	Итого за день	1315	58,2	37,9	167,7	1244,8
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1к	Каша жидкая молочная кукурузная	200	5,9	5,8	33	207,8
Пром.	Фрукт (Расчет: груша) ²	150	0,6	0,5	15,5	68,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	600	14,8	10,2	83,7	485,9
	Обед					

№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
54-3з	Овощи в нарезке (Расчет: помидор) ⁴	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	150	4,4	5,3	30,5	187,1
54-29м	Фрикадельки из говядины	90	12,3	10,9	6,1	172
54-3соус	Соус красный основной	20	0,7	0,5	1,8	14,1
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	29,8	23,6	102,2	738,8
	Итого за день	1410	44,6	33,8	185,9	1224,7
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					
54-3г	Макароны отварные с сыром	150	7,9	6,8	28,7	207,7
Пром.	Фрукт (Расчет: яблоко) ²	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,7	0,3	9,9	48,9
	Итого за Завтрак	540	17,4	10,9	83,7	501,4
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (Расчет: перец) ⁴	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-23м	Биточек из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-4соус	Соус сметанный натуральный	20	0,6	3,3	1,3	37,2
54-5хн	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	10,1	42,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	810	44,6	15,2	105,3	735,7
	Итого за день	1350	62	26,1	189	1237,1
Средние показатели за Завтрак		573,33	22,47	12,57	78,26	516,4
Средние показатели за Обед		790,83	32,41	23,82	102,71	753,93
Средние показатели за период		1364,2	54,9	36,4	181	1270,3
Примечание: № рецептуры ¹ - номера рецептов из перечня блюд; Фрукт ² - допускается выдача иных фруктов по сезону; Овощи в нарезке, горошек зеленый, кукуруза сахарная ⁴ - допускается выдача иных овощей;						

Таблица 2

Информация о пищевой, энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал	1270,3	2350	54,1
Витамин С, мг	67,8	60	113,0
Витамин В1, мг	0,7	1,2	58,3

Витамин В2, мг	0,8	1,4	57,1
Витамин А, мкг рэ	446,1	700	63,7
Кальций, мг	597,4	1100	54,3
Фосфор, мг	823,3	1100	74,8
Магний, мг	241,5	250	96,6
Железо, мг	13	12	108,3
Калий, мг	825	1100	75,0
Йод, мкг	165,5	100	165,5
Селен, мкг	48,5	30	161,7

Таблица 3

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	20	20	25	25	20	20	20	20	25	255	21,3
Сухари панировочные	-	-	-	9	-	-	-	9	-	-	-	-	17,7	1,5
Хлеб пшеничный	40	30	30	45	30	45	45	40	30	30	30	45	440,2	36,7
Мука пшеничная в/с	-	-	-	-	-	1	-	-	-	3	-	-	3,9	0,3
Горох	-	-	-	-	-	-	-	75	-	-	-	-	75	6,3
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	-	-	-	-	69	-	-	69	5,8
Крупа кукурузная	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	40	-	80	6,7
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	31	-	-	-	-	-	30,8	2,6
Крупа рисовая	-	-	-	53	-	-	-	-	-	-	-	-	52,5	4,4
Крупа ячневая	-	-	-	-	44	-	-	-	44	-	-	-	88,8	7,4
Крупа пшеничная	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	4,2
Макаронные изделия в/с	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	44,6	3,7
Картофель(01.09-31.10)	-	171	-	-	-	130	-	-	-	-	-	-	301,3	25,1
Картофель(31.10-31.12)	-	183	-	-	-	139	-	-	-	-	-	-	321,2	26,8
Картофель(31.12-28.02)	-	195	-	-	-	148	-	-	-	-	-	-	343,4	28,6
Картофель(29.02-01.09)	-	212	-	-	-	161	-	-	-	-	-	-	372,2	31
Огурец	-	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18,8	1,6
Перец сладкий	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	-	33,9	2,8
Петрушка (зелень)	-	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	7,6	0,6
Томат	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	33,9	2,8
Морковь(01.09-31.12)	-	-	-	27	-	25	-	-	-	28	-	-	80,6	6,7
Морковь(01.01-31.08)	-	-	-	30	-	27	-	-	-	31	-	-	87,6	7,3
Лук репчатый	-	4	-	-	-	15	-	-	-	13	-	-	31,6	2,6
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47	-	-	46,5	3,9
Томатное пюре	-	-	-	9	-	7	-	-	-	-	-	-	16,4	1,4
Груша	-	-	120	-	-	-	-	-	-	-	150	-	270	22,5
Лимон	-	-	-	7	-	-	-	-	-	8	-	-	15,5	1,3
Мандарин	120	-	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	240	20
Яблоко	-	-	-	-	230	-	-	-	270	-	-	120	620	51,7
Говядина 1 категории	-	-	-	78	-	-	-	-	-	-	-	-	77,7	6,5
Куриная грудка (филе)	-	130	-	-	-	98	-	68	-	67	-	-	363,4	30,3
Молоко	104	154	200	18	240	100	118	144	210	-	230	100	1618,2	134,9
Сыр	-	-	16	-	-	-	21	-	-	-	-	16	52	4,3

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Сметана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	9,1	0,8
Масло сливочное	10	7	5	7	10	-	5	-	10	9	5	4	70,9	5,9
Масло подсолнечное	-	-	-	5	-	6	-	2	-	3	-	-	15,7	1,3
Сахар-песок	10	7	10	7	10	7	10	7	10	8	10	7	102,5	8,5
Чай черный	1	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	4,1	0,3
Какао-порошок	-	5	-	-	5	-	-	5	-	-	5	-	20	1,7
Кофейный напиток	-	-	5	-	-	5	-	-	5	-	-	5	20	1,7
Соль йодированная	1	0,9	1	0,7	1	0,8	1	0,7	1	1,2	1	0,5	10,9	0,9
Лавровый лист	-	-	-	-	-	0,03	-	-	-	-	-	-	0	0
Вода	252	368	188	335,5	134	120	258	243,1	174	351,6	148	218,2	2790,4	232,5

Таблица 4

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржаной	30	30	30	30	30	30	15	30	15	30	30	30	330	27,5
Хлеб пшеничный	60	68	60	68	60	60	30	60	47	40	74	71	697,8	58,2
Сухари панировочные	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	10	19,9	1,7
Мука пшеничная в/с	9	2	15	9	3	-	-	13	1	1	1	3	56,6	4,7
Крупа рисовая	9	54	-	-	-	-	58	-	-	-	4	-	125,4	10,5
Крупа перловая	-	-	50	-	-	-	-	8	-	-	50	-	107,9	9
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	5,8
Фасоль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	1,3
Горох	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	75	91	7,6
Макаронные изделия в/с	-	-	8	-	51	-	-	-	51	-	-	-	110	9,2
Картофель(01.09-31.10)	263	22	109	250	-	22	82	209	22	226	82	-	1284,8	107,1
Картофель(31.10-31.12)	281	23	116	266	-	23	87	223	23	241	87	-	1369,6	114,1
Картофель(31.12-28.02)	300	25	124	284	-	25	93	238	25	257	93	-	1463,9	122
Картофель(29.02-01.09)	325	27	134	308	-	27	101	258	27	279	101	-	1586,9	132,2
Огурец соленый	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	45	3,8
Томат	68	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	203,4	17
Свекла(01.09-31.12)	-	40	-	-	82	40	-	-	40	82	-	-	283,6	23,6
Свекла(01.01-31.08)	-	44	-	-	89	44	-	-	44	89	-	-	308,3	25,7
Петрушка (корень)	1	1	-	3	2	6	-	-	1	-	1	1	14,2	1,2
Перец сладкий	-	-	68	-	-	-	-	-	-	-	-	68	135,6	11,3
Огурец	-	-	-	-	-	56	-	56	-	-	-	-	112,5	9,4
Морковь(01.09-31.12)	10	86	22	35	18	44	43	10	94	13	12	10	396,2	33
Морковь(01.01-31.08)	11	93	24	38	20	48	46	11	103	14	13	11	430,9	35,9
Лук репчатый	22	20	10	16	12	28	20	10	11	10	11	10	180	15
Капуста белокочанная	20	20	-	-	70	20	63	30	20	-	-	70	313	26,1
Томатное пюре	-	6	-	-	1	15	-	-	6	-	4	1	33,4	2,8
Смородина черная	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	32	-	64,2	5,4
Клубника	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21,4	1,8
Яблоко	-	20	-	-	-	45	-	-	45	-	-	25	135,4	11,3
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	1,7
Чернослив	27	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	53,5	4,5
Смесь сухофруктов	-	-	-	27	-	-	-	27	-	-	-	-	53,5	4,5
Курага	-	-	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	42,8	3,6
Говядина 1 категории	77	-	-	-	82	-	73	-	87	-	73	-	393,3	32,8

Наименование пищевой продукции	ОБЕД												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Печень говяжья	-	-	75	-	-	-	-	-	-	88	-	-	162,5	13,5
Куриная грудка (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76	75,9	6,3
Треска (филе)	-	-	-	76	-	-	-	-	-	-	-	-	76,4	6,4
Минтай (филе)	-	76	-	-	-	98	-	117	-	-	-	-	291	24,3
Молоко	58	30	-	55	-	-	-	45	21	24	-	15	247,8	20,7
Сыр	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	7,1	0,6
Сметана	10	10	-	-	33	10	10	69	10	30	10	30	221,3	18,4
Масло сливочное	1	11	17	5	8	7	8	6	17	8	11	1	100,2	8,4
Масло подсолнечное	12	10	2	9	4	12	10	17	4	12	4	7	101,6	8,5
Яйцо куриное	-	14	17	11	-	-	-	-	-	-	-	-	42,1	3,5
Сахар-песок	7	9	7	7	7	12	10	7	9	7	8	7	96,1	8
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	15,1	1,3
Лавровый лист	0,14	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,8	0,1
Бульон	162	160	140	152	160	160	150	170	182	140	170	160	1906	158,8
Кислота лимонная	-	0,2	-	-	0,1	0,2	0,1	-	0,2	0,1	-	-	0,9	0,1
Вода	202	527	322	190	772,4	297	518	205	596	435	311,4	344,2	4719,9	393,3

Таблица 5

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	20	20	25	25	20	20	20	20	25	255	21,3
Хлеб ржаной	30	30	30	30	30	30	15	30	15	30	30	30	330	27,5
Хлеб пшеничный	100	98	90	113	90	105	75	100	77	70	104	116	1138	94,8
Сухари панировочные	-	-	-	9	-	-	-	9	10	-	-	10	37,6	3,1
Мука пшеничная в/с	9	2	15	9	3	1	-	13	1	4	1	3	60,4	5
Крупа ячневая	-	-	-	-	44	-	-	-	44	-	-	-	88,8	7,4
Крупа рисовая	9	54	-	53	-	-	58	-	-	-	4	-	177,9	14,8
Крупа перловая	-	-	50	-	-	-	-	8	-	-	50	-	107,9	9
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	31	-	-	-	-	-	30,8	2,6
Крупа кукурузная	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	40	-	80	6,7
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	69	-	-	138	11,5
Фасоль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	1,3
Горох	-	-	-	16	-	-	-	75	-	-	-	75	166	13,8
Крупа пшеничная	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	4,2
Макаронные изделия в/с	-	-	8	-	51	-	-	-	51	-	-	45	154,6	12,9
Картофель(01.09-31.10)	263	193	109	250	-	152	82	209	22	226	82	-	1586	132,2
Картофель(31.10-31.12)	281	206	116	266	-	162	87	223	23	241	87	-	1690,8	140,9
Картофель(31.12-28.02)	300	220	124	284	-	173	93	238	25	257	93	-	1807,3	150,6
Картофель(29.02-01.09)	325	239	134	308	-	187	101	258	27	279	101	-	1959,1	163,3
Огурец соленый	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	45	3,8
Томат	68	-	-	68	-	-	-	34	-	-	68	-	237,3	19,8
Свекла(01.09-31.12)	-	40	-	-	82	40	-	-	40	82	-	-	283,6	23,6
Свекла(01.01-31.08)	-	44	-	-	89	44	-	-	44	89	-	-	308,3	25,7
Петрушка (корень)	1	1	-	3	2	6	-	-	1	-	1	1	14,2	1,2
Петрушка (зелень)	-	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	7,6	0,6
Перец сладкий	-	-	68	-	-	34	-	-	-	-	-	68	169,5	14,1
Огурец	-	19	-	-	-	56	-	56	-	-	-	-	131,3	10,9
Морковь(01.09-31.12)	10	86	22	62	18	69	43	10	94	41	12	10	476,8	39,7
Морковь(01.01-31.08)	11	93	24	68	20	75	46	11	103	45	13	11	518,5	43,2
Лук репчатый	22	24	10	16	12	43	20	10	11	23	11	10	211,6	17,6
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47	-	-	46,5	3,9
Капуста белокочанная	20	20	-	-	70	20	63	30	20	-	-	70	313	26,1
Томатное пюре	-	6	-	9	1	22	-	-	6	-	4	1	49,8	4,2
Смородина черная	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	32	-	64,2	5,4

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ												Сумма за цикл	Среднее значение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Клубника	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21,4	1,8
Яблоко	-	20	-	-	230	45	-	-	315	-	-	145	755,4	63
Мандарин	120	-	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	240	20
Лимон	-	-	-	7	-	-	-	-	-	8	-	-	15,5	1,3
Груша	-	-	120	-	-	-	-	-	-	-	150	-	270	22,5
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	1,7
Смесь сухофруктов	-	-	-	27	-	-	-	27	-	-	-	-	53,5	4,5
Чернослив	27	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	53,5	4,5
Курага	-	-	21	-	-	-	21	-	-	-	-	-	42,8	3,6
Говядина 1 категории	77	-	-	78	82	-	73	-	87	-	73	-	471	39,3
Печень говяжья	-	-	75	-	-	-	-	-	-	88	-	-	162,5	13,5
Куриная грудка (филе)	-	130	-	-	-	98	-	68	-	67	-	76	439,3	36,6
Треска (филе)	-	-	-	76	-	-	-	-	-	-	-	-	76,4	6,4
Минтай (филе)	-	76	-	-	-	98	-	117	-	-	-	-	291	24,3
Молоко	162	184	200	73	240	100	118	189	231	24	230	115	1866,1	155,5
Сыр	-	-	16	-	-	-	21	7	-	-	-	16	59,1	4,9
Сметана	10	10	-	-	33	10	10	69	10	39	10	30	230,4	19,2
Масло сливочное	11	18	22	11	18	7	13	6	27	17	16	5	171,1	14,3
Масло подсолнечное	12	10	2	13	4	18	10	20	4	14	4	7	117,4	9,8
Яйцо куриное	-	14	17	11	-	-	-	-	-	-	-	-	42,1	3,5
Сахар-песок	17	16	17	14	17	19	20	14	19	15	18	14	198,6	16,6
Чай черный	1	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	4,1	0,3
Какао-порошок	-	5	-	-	5	-	-	5	-	-	5	-	20	1,7
Кофейный напиток	-	-	5	-	-	5	-	-	5	-	-	5	20	1,7
Соль йодированная	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	26	2,2
Лавровый лист	0,1	0,04	0,04	0,14	0,04	0,07	0,04	0,04	0,14	0,04	0,04	0,04	0,8	0,1
Бульон	162	160	140	152	160	160	150	170	182	140	170	160	1906	158,8
Кислота лимонная	-	0,2	-	-	0,1	0,2	0,1	-	0,2	0,1	-	-	0,9	0,1
Вода	454	895	510	525,5	906,4	417	776	448,1	770	786,6	459,4	562,4	7510,3	625,9

Приложение 2 к Стандарту

Меню лечебного-диетического питания*

Меню для детей с сахарным диабетом в возрасте 7-11 лет

№ рецептуры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	ХЕ
		г	г	г	г	Ккал	
	Понедельник, 1 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7	0,0
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	200	7,2	9,2	44	287,8	3,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5	0,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
	Итого за Завтрак	485	11,5	13,8	51	374,3	4,3
	Второй завтрак						
Пром.	Сок томатный	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Итого за Второй завтрак	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Обед						
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6	0,3
54-3с	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9	1,4
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	1,7
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	100	16,7	15,9	6,7	236,5	0,6
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	780	26,9	28,6	52,4	575,4	4,4
	Полдник						
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8	1,4
54-27хн	Напиток из шиповника с сиропом шиповника на сорбите	200	0,6	0,2	12,4	54,5	1,0
	Итого за Полдник	300	20,2	5,9	28,8	250,3	2,4
	Ужин						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)****	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-26г	Капуста тушеная с ламинарией	150	2,5	8,6	7,6	117,3	0,6
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-25гн	Чай с сиропом стевии	200	0,2	0	1,5	7,2	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	520	18	21,9	28,4	382,8	2,4
	Второй ужин						
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2	0,7
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8	1,8
	Итого за день	2505	86,3	77,2	187,5	1792,8	15,6
	Вторник, 1 неделя						

	Завтрак						
53-19з	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0,0

	(порциями)						
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	0,3
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4	0,3
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4	2,1
54-33гн	Чай с клюквой и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,9	9,3	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	570	18,5	26,5	43,9	487,5	3,7
	Второй завтрак						
Пром.	Напиток тыквенный	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Обед						
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99	0,5
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-15г	Капуста цветная отварная	150	3,8	4,4	6,2	79,4	0,5
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,9	7,4	6,3	147,3	0,5
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	1,1
	Итого за Обед	820	27,4	27,7	50,1	559,2	4,2
¹ в период с 1 марта заменяется на 54-21з «Кукуруза сахарная»							
	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	50	3,8	2,3	7,8	67,1	0,7
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5	0,4
	Итого за Полдник	320	11,2	7,4	24,1	207,8	2,0
	Ужин						
54-13з	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9	0,5
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	150	2,7	9,3	12,8	145,6	1,1
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3	0,2
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	545	20,1	28,7	28,6	452,7	2,4
	Второй ужин						
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6	0,8
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	22,4	168,6	1,9
	Итого за день	2675	85,5	95,6	189,7	1959,8	15,8
	Среда, 1 неделя						
	Завтрак						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8	2,9

Пром.	Фрукт (яблоко)**	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
54-32гн	Чай с брусникой и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,6	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Завтрак	515	10,3	12	51,5	354,4	4,3
	Второй завтрак						
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Обед						
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5	0,4
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	10,8	7,6	17,4	181,1	1,5
54-25г	Овощное рагу с баклажанами	150	3	6,8	15	132,9	1,3
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	755	28,6	35,6	52,5	644,3	4,4
	Полдник						
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за Полдник	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Ужин						
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1	0,3
54-10м	Капуста тушеная с мясом	200	22	22	13,3	339,4	1,1
54-30гн	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,7	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,7
	Итого за Ужин	505	24,9	22,6	27,1	410,9	2,3
	Второй ужин						
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101	0,7
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2	1,9
	Итого за день	2395	78,7	82,4	201	1858,2	16,8
	Четверг, 1 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,0
54-2т	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6	2,2
Пром.	Фрукт (мандарин)**	140	1,1	0,3	10,5	49	0,9
54-26гн	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	550	27,3	19,9	50,4	488,6	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Обед						
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4	0,7

54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1	1,4
54-9г	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3	1,1
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5	0,8
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	705	26,1	23,5	53,2	529,3	4,4
	Полдник						
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (груша)**	120	0,5	0,4	12,4	54,6	1,0
	Итого за Полдник	320	7,3	5,4	23,4	170,8	2,0
	Ужин						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9	1,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
	Итого за Ужин	500	22,2	19,2	27,6	371,7	2,3
	Второй ужин						
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2	0,7
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8	1,8
	Итого за день	2495	91,6	75,2	195,9	1825,8	16,3
	Пятница, 1 неделя						
	Завтрак						
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,1	9,2	38,6	270,3	3,2
Пром.	Фрукт (яблоко)**	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
	Итого за Завтрак	500	8,8	9,7	50,7	326	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Напиток тыквенный	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Обед						
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6	0,3
54-22с	Суп картофельный с ламинарией и яйцом	250	1,9	7,8	11,9	125,4	1,0
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	1,7
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	100	23,5	27,1	5,5	359,4	0,5
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Обед	795	31	40,7	51,9	697,6	4,3
	Полдник						
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9	0,9
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2	0,9
	Итого за Полдник	340	8,1	5,3	22,3	169,1	1,9
	Ужин						

54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99	0,5
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3	1,5
54-28гн	Чай с облепихой и сиропом стевии	200	0,3	0,6	2,1	15,4	0,2
	Итого за Ужин	480	22	15,7	25,3	331,7	2,1

¹С 01.03 заменяется на блюдо «Икра морковная 54-12з»

	Второй ужин						
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62	1,1
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8	0,7
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	21,2	163,8	1,8
	Итого за день	2535	78,2	76,7	192	1772,2	16,0
	Суббота, 1 неделя						
	Завтрак						
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	0,3
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316	0,3
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4	2,1
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0,1	1,7	9	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9	1,3
	Итого за Завтрак	575	25,8	26,6	48,4	537,4	4,0
	Второй завтрак						
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Обед						
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью ¹	80	1,3	8,1	7,7	108,7	0,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7	2,2
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3	0,2
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	780	26,9	37,2	51,8	649,1	4,3

¹в период с 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник						
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8	1,4
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6	0,8
	Итого за Полдник	300	25,4	10,7	26	302,4	2,2
	Ужин						
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1	0,3
54-25г	Овощное рагу с баклажанами	150	3	6,8	15	132,9	1,3
54-20м	Говядина отварная	60	17,1	13,7	0,3	192,8	0,0
54-30гн	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,7	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	505	22,3	21	25,7	380,1	2,1
	Второй ужин						
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153	1,8

	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за день	2560	108	100,7	198,7	2133,4	16,6
	Воскресенье, 1 неделя						
	Завтрак						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0,0
54-1т	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	22,3	303,7	1,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	140	1,1	0,3	10,5	49	0,9
54-26гн	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	530	34,5	19,8	46,6	501,3	3,9
	Второй завтрак						
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Обед						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	250	9,2	6,8	12	146	1,0
54-15г	Капуста цветная отварная	150	3,8	4,4	6,2	79,4	0,5
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-4соус	Соус сметанный натуральный	30	0,9	4,9	2	55,8	0,2
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Обед	815	30,4	29,7	49,5	587,1	4,1
	Полдник						
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3	1,0
	Итого за Полдник	320	7,3	5,5	22,8	169,5	1,9
	Ужин						
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9	0,3
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	150	2,7	9,3	12,8	145,6	1,1
54-21м	Курица отварная	60	19,3	1,5	0,7	92,9	0,1
54-32гн	Чай с брусникой и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,6	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,7
	Итого за Ужин	475	24,8	11,3	28,4	313,7	2,4
	Второй ужин						
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101	0,7
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2	1,9
	Итого за день	2560	105,3	73,3	195,8	1861,4	16,3
	Понедельник, 2 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7	0,0
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	200	7,2	9,2	44	287,8	3,7

Пром.	Фрукт (апельсин)**	150	1,4	0,3	12,2	56,7	1,0
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
	Итого за Завтрак	565	12,3	14	57,9	406,5	4,8
	Второй завтрак						
Пром.	Сок томатный	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Итого за Второй завтрак	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Обед						
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6	0,3
54-3с	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9	1,4
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	1,7
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	100	16,7	15,9	6,7	236,5	0,6
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
	Итого за Обед	780	27,2	28,7	53,2	580,6	4,4
	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	100	7,7	4,6	15,6	134,1	1,3
54-27хн	Напиток из шиповника с сиропом шиповника на сорбите	200	0,6	0,2	12,4	54,5	1,0
	Итого за Полдник	300	8,3	4,8	28	188,6	2,3
	Ужин						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-19г – для детей с целиакией	Капуста белокочанная тушеная	150	2,9	26,5	8,1	282,9	0,7
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-25гн	Чай с сиропом стевии	200	0,2	0	1,5	7,2	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	520	18,4	39,8	28,9	548,4	2,4
	Второй ужин						
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2	0,7
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8	1,8
	Итого за день	2585	75,9	94,3	194,9	1934,1	16,2
	Вторник, 2 неделя						
	Завтрак						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0,0
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	0,3
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4	0,3
54-33гн	Чай с клюквой и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,9	9,3	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4	2,1
	Итого за Завтрак	570	18,5	26,5	43,9	487,5	3,7
	Второй завтрак						
Пром.	Напиток тыквенный	200	0,4	0	20,6	84	1,7

	Итого за Второй завтрак	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Обед						
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99	0,5
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-26г	Капуста тушеная с ламинарией	150	2,5	8,6	7,6	117,3	0,6
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,9	7,4	6,3	147,3	0,5
54-30хн	Компот из вишни с сиропом стевии	200	0,3	0,1	5,3	23,1	0,4
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	1,1
	Итого за Обед	820	25,9	31,8	51	593	4,3

¹в период с 1 марта заменяется на 54-21з «Кукуруза сахарная»

	Полдник						
54-4т	Пудинг из творога с яблоками	60	9,2	4,3	6,1	100,2	0,5
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5	0,4
	Итого за Полдник	330	16,6	9,4	22,4	240,9	1,9
	Ужин						
54-13з	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9	0,5
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7	2,2
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3	0,2
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
	Итого за Ужин	530	20,9	24,7	37,3	455,2	3,1
	Второй ужин						
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6	0,8
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	22,4	168,6	1,9
	Итого за день	2670	90,2	97,7	197,6	2029,2	16,5
	Среда, 2 неделя						
	Завтрак						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8	2,9
Пром.	Фрукт (яблоко)**	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
54-32гн	Чай с брусникой и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,6	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Завтрак	515	10,3	12	51,5	354,4	4,3
	Второй завтрак						
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Обед						
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5	0,4
54-5с	Суп из овощей с	250	10,8	7,6	17,4	181,1	1,5

	фрикадельками мясными						
54-25г	Овощное рагу с баклажанами	150	3	6,8	15	132,9	1,3
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	755	28,6	35,6	52,5	644,3	4,4
	Полдник						
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за Полдник	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Ужин						
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1	0,3
54-10м	Капуста тушеная с мясом	200	22	22	13,3	339,4	1,1
54-30гн	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,7	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,7
	Итого за Ужин	505	24,9	22,6	27,1	410,9	2,3
	Второй ужин						
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101	0,7
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2	1,9
	Итого за день	2395	77,5	82,4	196	1833,4	16,3
	Четверг, 2 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,0
54-2т	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6	2,2
Пром.	Фрукт (мандарин)**	140	1,1	0,3	10,5	49	0,9
54-26гн	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	550	27,3	19,9	50,4	488,6	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Обед						
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4	0,7
54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1	1,4
54-30з	Свекла тушеная в сметане с ламинарией	150	2,2	9,7	10,7	139,1	0,9
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5	0,8
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	705	25,4	25,7	50,3	535,1	4,2
	Полдник						
Пром.	Фрукт (груша)**	120	0,5	0,4	12,4	54,6	1,0
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2	0,9
	Итого за Полдник	320	7,3	5,4	23,4	170,8	2,0
	Ужин						

54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9	1,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
	Итого за Ужин	500	22,2	19,2	27,6	371,7	2,3
	Второй ужин						
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2	0,7
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8	1,8
	Итого за день	2495	90,9	77,2	198,2	1850,6	16,5
	Пятница, 2 неделя						
	Завтрак						
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,1	9,2	38,6	270,3	3,2
Пром.	Фрукт (яблоко)**	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
	Итого за Завтрак	500	8,8	9,7	50,7	326	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Обед						
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6	0,3
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3	0,6
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	1,7
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	100	23,5	27,1	5,5	359,4	0,5
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Обед	810	35,9	40,1	52,1	713,1	4,3
	Полдник						
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9	0,9
	Итого за Полдник	340	8,1	5,3	22,3	169,1	1,9
	Ужин						
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99	0,5
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3	1,5
54-28гн	Чай с облепихой и сиропом стевии	200	0,3	0,6	2,1	15,4	0,2
	Итого за Ужин	480	22	15,7	25,3	331,7	2,1

¹в период с 1 марта заменяется на 54-21з «Кукуруза сахарная»

	Второй ужин						
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62	1,1
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8	0,7
	Итого за Второй	220	7,9	5,3	21,2	163,8	1,8

	ужин						
	Итого за день	2550	84,9	76,3	196,8	1815,1	16,4
	Суббота, 2 неделя						
	Завтрак						
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	0,3
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316	0,3
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4	2,1
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0,1	1,7	9	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9	1,3
	Итого за Завтрак	575	25,8	26,6	48,4	537,4	4,0
	Второй завтрак						
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Обед						
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью ¹	80	1,3	8,1	7,7	108,7	0,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7	2,2
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3	0,2
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	780	26,9	37,2	51,8	649,1	4,3

¹ в период с 1 марта заменяется на блюдо «Икра морковная 54-12з»

	Полдник						
54-4т	Пудинг из творога с яблоками	150	22,9	10,8	15,4	250,4	1,3
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6	0,8
	Итого за Полдник	350	28,7	15,8	25	357	2,1
	Ужин						
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1	0,3
54-25г	Овощное рагу с баклажанами	150	3	6,8	15	132,9	1,3
54-20м	Говядина отварная	60	17,1	13,7	0,3	192,8	0,0
54-30гн	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,7	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	505	22,3	21	25,7	380,1	2,1
	Второй ужин						
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за день	2610	110,1	105,8	192,7	2163,2	16,1
	Воскресенье, 2 неделя						
	Завтрак						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0,0
54-1т	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	22,3	303,7	1,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	140	1,1	0,3	10,5	49	0,9
54-26гн	Чай с молоком и	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3

	сиропом стевии						
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	530	34,5	19,8	46,6	501,3	3,9
	Второй завтрак						
Пром.	Напиток тыквенный	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Обед						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	250	9,2	6,8	12	146	1,0
54-15г	Капуста цветная отварная	150	3,8	4,4	6,2	79,4	0,5
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-4соус	Соус сметанный натуральный	30	0,9	4,9	2	55,8	0,2
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Обед	815	30,4	29,7	49,5	587,1	4,1
	Полдник						
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3	1,0
	Итого за Полдник	320	7,3	5,5	22,8	169,5	1,9
	Ужин						
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9	0,3
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	150	2,7	9,3	12,8	145,6	1,1
54-21м	Курица отварная	60	19,3	1,5	0,7	92,9	0,1
54-32гн	Чай с брусникой и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,6	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,7
	Итого за Ужин	475	24,8	11,3	28,4	313,7	2,4
	Второй ужин						
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101	0,7
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2	1,9
	Итого за день	2560	104,7	73,3	191	1839,8	15,9
	Понедельник, 3 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7	0,0
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	200	7,2	9,2	44	287,8	3,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5	0,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
	Итого за Завтрак	485	11,5	13,8	51	374,3	4,3
	Второй завтрак						
Пром.	Сок томатный	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Итого за Второй завтрак	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Обед						

54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6	0,3
54-3с	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9	1,4
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	1,7
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	100	16,7	15,9	6,7	236,5	0,6
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
	Итого за Обед	780	27,2	28,7	53,2	580,6	4,4
	Полдник						
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8	1,4
54-27хн	Напиток из шиповника с сиропом шиповника на сорбите	200	0,6	0,2	12,4	54,5	1,0
	Итого за Полдник	300	20,2	5,9	28,8	250,3	2,4
	Ужин						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-26г	Капуста тушеная с ламинарией	150	2,5	8,6	7,6	117,3	0,6
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-25гн	Чай с сиропом стевии	200	0,2	0	1,5	7,2	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	520	18	21,9	28,4	382,8	2,4
	Второй ужин						
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2	0,7
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8	1,8
	Итого за день	2505	86,6	77,3	188,3	1798	15,7
	Вторник, 3 неделя						
	Завтрак						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0,0
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	0,3
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4	0,3
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4	2,1
54-33гн	Чай с клюквой и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,9	9,3	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	570	18,5	26,5	43,9	487,5	3,7
	Второй завтрак						
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Обед						
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99	0,5
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	150	2,9	26,5	8,1	282,9	0,7
54-11р	Рыба тушеная в томате	100	13,9	7,4	6,3	147,3	0,5

	с овощами (минтай)						
54-30хн	Компот из вишни с сиропом стевии	200	0,3	0,1	5,3	23,1	0,4
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	1,1
	Итого за Обед	820	26,3	49,7	51,5	758,6	4,3

¹в период с 1 марта заменяется на 54-21з «Кукуруза сахарная»

	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	50	3,8	2,3	7,8	67,1	0,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5	0,4
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2	0,9
	Итого за Полдник	320	11,2	7,4	24,1	207,8	2,0
	Ужин						
54-10з	Салат из капусты с овощами	80	2,3	5,4	2,3	66,7	0,2
54-30з	Свекла тушеная в сметане с ламинарией	150	2,2	9,7	10,7	139,1	0,9
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3	0,2
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	545	20,8	30,9	22,7	452	1,9
	Второй ужин						
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6	0,8
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62	1,1
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	22,4	168,6	1,9
	Итого за день	2675	85,7	119,8	190	2180,1	15,8
	Среда, 3 неделя						
	Завтрак						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8	2,9
Пром.	Фрукт (яблоко)**	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
54-32гн	Чай с брусникой и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,6	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Завтрак	515	10,3	12	51,5	354,4	4,3
	Второй завтрак						
Пром.	Напиток тыквенный	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	0,4	0	20,6	84	1,7
	Обед						
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5	0,4
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	10,8	7,6	17,4	181,1	1,5
54-25г	Овощное рагу с баклажанами	150	3	6,8	15	132,9	1,3
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4	1,0
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	755	28,6	35,6	52,5	644,3	4,4
	Полдник						
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153	1,8

	Итого за Полдник	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Ужин						
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1	0,3
54-10м	Капуста тушеная с мясом	200	22	22	13,3	339,4	1,1
54-30гн	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,7	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,7
	Итого за Ужин	505	24,9	22,6	27,1	410,9	2,3
	Второй ужин						
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101	0,7
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2	1,9
	Итого за день	2395	76,9	82,2	196,4	1830,8	16,4
	Четверг, 3 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5	0,0
54-2т	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6	2,2
Пром.	Фрукт (мандарин)**	140	1,1	0,3	10,5	49	0,9
54-26гн	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	550	27,3	19,9	50,4	488,6	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Итого за Второй завтрак	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Обед						
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4	0,7
54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1	1,4
54-9г	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3	1,1
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5	0,8
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	705	26,1	23,5	53,2	529,3	4,4
	Полдник						
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2	0,9
Пром.	Фрукт (груша)**	120	0,5	0,4	12,4	54,6	1,0
	Итого за Полдник	320	7,3	5,4	23,4	170,8	2,0
	Ужин						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9	1,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
	Итого за Ужин	500	22,2	19,2	27,6	371,7	2,3
	Второй ужин						
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2	0,7
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6	1,1
	Итого за Второй	220	7,7	7	21,1	178,8	1,8

	ужин						
	Итого за день	2495	91,6	75,2	195,9	1825,8	16,3
	Пятница, 3 неделя						
	Завтрак						
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,1	9,2	38,6	270,3	3,2
Пром.	Фрукт (яблоко)**	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
	Итого за Завтрак	500	8,8	9,7	50,7	326	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	2,2	0,2	25,2	111,4	2,1
	Обед						
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6	0,3
54-22с	Суп картофельный с ламинарией и яйцом	250	1,9	7,8	11,9	125,4	1,0
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	1,7
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	100	23,5	27,1	5,5	359,4	0,5
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Обед	795	31	40,7	51,9	697,6	4,3
	Полдник						
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9	0,9
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2	0,9
	Итого за Полдник	340	8,1	5,3	22,3	169,1	1,9
	Ужин						
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99	0,5
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3	1,5
54-28гн	Чай с облепихой и сиропом стевии	200	0,3	0,6	2,1	15,4	0,2
	Итого за Ужин	480	22	15,7	25,3	331,7	2,1

¹в период с 1 марта заменяется на 54-21з «Кукуруза сахарная»

	Второй ужин						
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62	1,1
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8	0,7
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	21,2	163,8	1,8
	Итого за день	2535	80	76,9	196,6	1799,6	16,4
	Суббота, 3 неделя						
	Завтрак						
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	0,3
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316	0,3
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4	2,1
54-25гн	Чай с сиропом стевии	200	0,2	0	1,5	7,2	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9	1,3
	Итого за Завтрак	575	25,7	26,5	48,2	535,6	4,0
	Второй завтрак						

Пром.	Сок томатный	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Итого за Второй завтрак	200	2	0	5,8	31,2	0,5
	Обед						
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью ¹	80	1,3	8,1	7,7	108,7	0,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7	2,2
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3	0,2
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	780	26,9	37,2	51,8	649,1	4,3

¹в период с 1 марта заменяется на блюдо «Икра морковная 54-12з»

	Полдник						
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8	1,4
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6	0,8
	Итого за Полдник	300	25,4	10,7	26	302,4	2,2
	Ужин						
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1	0,3
54-25г	Овощное рагу с баклажанами	150	3	6,8	15	132,9	1,3
54-20м	Говядина отварная	60	17,1	13,7	0,3	192,8	0,0
54-30гн	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,4	11,7	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6	0,4
	Итого за Ужин	505	22,3	21	25,7	380,1	2,1
	Второй ужин						
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за день	2560	107,7	100,4	179,1	2051,4	14,9
	Воскресенье, 3 неделя						
	Завтрак						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0,0
54-1т	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	22,3	303,7	1,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	140	1,1	0,3	10,5	49	0,9
54-26гн	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Завтрак	530	34,5	19,8	46,6	501,3	3,9
	Второй завтрак						
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Итого за Второй завтрак	200	1	0	25,4	105,6	2,1
	Обед						
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3	0,2
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	250	9,2	6,8	12	146	1,0
54-15г	Капуста цветная	150	3,8	4,4	6,2	79,4	0,5

[illegible]

Информация об энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал	1905,5	2585	73,7
Витамин С, мг	200,2	60	333,7
Витамин В1, мг	1,2	1,2	100
Витамин В2, мг	1,9	1,4	135,7
Витамин А, мкг рэ	941	700	134,4
Кальций, мг	1324,3	1100	120,4
Фосфор, мг	1485,4	1100	135
Магний, мг	370,4	250	148,2
Железо, мг	18,5	12	154,2
Калий, мг	1485	1100	135
Йод, мкг	289,8	100	289,8
Селен, мкг	80,3	30	267,7

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	-	30	15	30	-	45	30	-	30	15	30	-	45	30	-	30	15	30	-	45	30	450	21
Сухари панировочные	-	-	-	4	-	-	5	-	-	-	4	-	-	5	-	-	-	4	-	-	5	28	1
Крупа кукурузная	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	171	8
Крупа манная	-	-	-	15	-	-	10	-	-	-	15	-	-	10	-	-	-	15	-	-	10	74	4
Крупа овсяная	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	150	7
Крупа пшеничная	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	150	7
Горошек зеленый консерв.	-	93	-	-	-	93	-	-	93	-	-	-	93	-	-	93	-	-	-	93	-	558	27
Морковь(01.09-31.12)	-	-	-	118	-	-	-	-	-	-	118	-	-	-	-	-	-	118	-	-	-	353	17
Морковь(01.01-31.08)	-	-	-	128	-	-	-	-	-	-	128	-	-	-	-	-	-	128	-	-	-	383	18
Банан	-	120	-	-	-	120	-	-	120	-	-	-	120	-	-	120	-	-	-	120	-	720	34
Груша	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	23	1
Лимон	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	23	1
Мандарин	70	-	-	140	-	-	140	-	-	-	140	-	-	140	70	-	-	140	-	-	140	980	47
Яблоко	-	-	100	-	100	-	-	-	-	100	-	100	-	-	-	-	100	-	100	-	-	600	29
Брусника	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	2
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	39	2
Смородина черная	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	39	2
Апельсин	-	-	-	-	-	15	-	150	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	179	9
Молоко	100	58	100	73	106	54	50	100	58	100	73	106	54	50	100	58	100	73	106	54	50	1621	77
Творог	-	-	-	56	-	-	140	-	-	-	56	-	-	140	-	-	-	56	-	-	140	587	28

Сыр	16	-	-	31	-	35	-	16	-	-	31	-	35	-	16	-	-	31	-	35	-	244	12
Сметана	-	-	-	4	-	-	5	-	-	-	4	-	-	5	-	-	-	4	-	-	5	28	1
Масло сливочное	10	22	10	8	10	11	15	10	22	10	8	10	11	15	10	22	10	8	10	11	15	255	12
Яйцо куриное	-	102	-	7	-	94	4	-	102	-	7	-	94	4	-	102	-	7	-	94	4	620	30
Сахар-песок	3	-	3	6	3	-	10	3	-	3	6	3	-	10	3	-	3	6	3	-	10	74	4
Сироп на стевии	5	5	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	5	5	5	5	5	95	5
Чай черный байховый	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	1
Соль йодированная	1,0	0,5	1,0	0,4	1,0	0,4	0,4	1,0	0,5	1,0	0,4	1,0	0,4	0,4	1,0	0,5	1,0	0,4	1,0	0,4	0,4	14	0,7
Ванилин	-	-	-	-	-	-	0,0 1	-	-	-	-	-	-	0,0 1	-	-	-	-	-	-	0,0 1	0	0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Напиток тыквенный	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	-	1000	47,6
Сок абрикосовый	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	800	38,1
Сок морковный	-	-	200	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	800	38,1
Сок томатный	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	800	38,1
Сок яблочный	-	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	800	38,1

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	-	40	-	-	15	-	30	-	40	-	-	30	-	30	-	40	-	-	15	-	30	270	13
Хлеб пшеничный	-	-	14	9	-	-	14	-	-	14	9	-	-	14	-	-	14	9	-	-	14	114	5
Сухари панировочные	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	75	4
Мука пшеничная в/с	2	-	-	1	6	9	2	2	-	-	-	8	9	2	2	-	-	1	6	9	2	57	3
Крупа рисовая	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	15	1
Горох	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	48	2
Картофель (01.09- 31.10)	273	27	233	133	260	209	94	273	27	233	68	171	209	94	273	27	233	133	260	209	94	3535	168
Картофель (31.10- 31.12)	292	29	249	142	277	223	100	292	29	249	73	183	223	100	292	29	249	142	277	223	100	3768	179
Картофель (31.12- 28.02)	312	31	266	152	296	238	107	312	31	266	78	195	238	107	312	31	266	152	296	238	107	4028	192
Картофель (29.02- 01.09)	338	34	288	165	321	258	116	338	34	288	84	212	258	116	338	34	288	165	321	258	116	4366	208
Зелень сушеная	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0
Томатная паста	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0
Огурец соленый	19	-	30	-	-	-	-	19	-	30	-	-	-	-	19	-	30	-	-	-	-	146	7
Томатное пюре	-	17	3	-	-	8	-	-	17	3	-	2	8	-	-	17	3	-	-	8	-	81	4
Баклажан	-	-	128	-	-	-	-	-	-	128	-	-	-	-	-	-	128	-	-	-	-	383	18
Капуста белокочанная	-	25	-	163	-	109	-	-	185	-	125	88	109	-	-	218	-	163	-	109	-	1292	62
Томат	-	-	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	10	38	-	-	-	-	123	6
Свекла (01.09- 31.12)	-	50	15	-	-	50	-	-	50	15	113	-	50	-	-	50	15	-	-	50	-	458	22
Свекла (01.01- 31.08)	-	54	16	-	-	54	-	-	54	16	122	-	54	-	-	54	16	-	-	54	-	498	24

Репка	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	60	3
Петрушка (корень)	-	6	3	3	-	2	-	-	6	3	3	1	2	-	-	6	3	3	-	2	-	41	2
Петрушка (зелень)	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	23	1
Перец сладкий	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	542	26
Огурец	-	-	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-	-	90	271	13
Морковь (01.09-31.12)	13	108	23	50	6	35	8	13	113	23	20	13	35	8	13	120	23	50	6	35	8	719	34
Морковь (01.01-31.08)	14	117	25	54	7	38	9	14	123	25	22	14	38	9	14	131	25	54	7	38	9	782	37
Лук репчатый	13	30	52	35	6	15	8	13	36	52	58	13	15	8	13	40	52	35	6	15	8	521	25
Капуста цветная	-	203	-	-	-	-	203	-	-	-	-	-	-	203	-	-	-	-	-	-	203	810	39
Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	85	4
Яблоко	45	27	-	45	-	-	45	-	27	-	45	-	-	45	-	27	-	45	-	-	45	398	19
Смородина черная	-	21	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	128	6
Облепиха	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	128	6
Малина	-	21	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	128	6
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	128	6
Говядина 1 категории	-	-	105	-	-	91	73	-	-	105	-	-	91	73	-	-	105	-	-	91	73	808	39
Печень говяжья	97	-	-	-	-	-	-	97	-	-	-	-	-	-	97	-	-	-	-	-	-	292	14
Куриная грудка (филе)	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	190	9
Ламинария листовая	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	6	0
Минтай (филе)	-	98	-	-	-	-	-	-	98	-	-	-	-	-	-	98	-	-	-	-	-	295	14
Горбуша (филе)	-	-	-	-	117	-	42	-	-	-	-	117	-	42	-	-	-	-	117	-	42	478	23
Молоко	24	-	17	13	24	45	36	24	-	17	13	24	45	36	24	-	17	13	24	45	36	478	23
Сыр	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	21	1
Сметана	46	13	-	23	64	38	30	46	13	-	23	71	38	30	46	13	-	23	64	38	30	644	31
Масло сливочное	8	-	15	1	13	1	13	8	-	15	-	13	1	13	8	-	15	1	13	1	13	155	7
Масло подсолнечное	13	25	11	18	16	18	5	13	30	11	22	14	18	5	13	51	11	18	16	18	5	348	17
Яйцо куриное	-	-	2	-	3	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	-	14	1
Сахар-песок	-	5	-	2	-	7	-	-	5	-	2	-	7	-	-	5	-	2	-	7	-	42	2
Сироп на стевии	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	105	5
Соль йодированная	1,9	1,4	1,5	1,3	1,4	1,3	1,2	1,9	1,5	1,5	1,3	1,3	1,3	1,2	1,9	1,4	1,5	1,3	1,4	1,3	1,2	29,8	1,4
Лавровый лист	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	1,3	0,1

	5	5	5	4	3	5	3	5	7	5	9	5	5	3	5	5	5	4	3	5	3		
Кислота лимонная	0,2	0,2 5	-	0,3 3	-	0,3 8	0,2	-	0,4 5	-	0,3 3	-	0,3 8	0,2	-	0,4 5	-	0,3 3	-	0,3 8	0,2	4,1	0,2

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню полдников по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ПОЛДНИК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Сухари панировочные	-	2	-	-	-	-	-	4	2	-	-	-	6	-	-	2	-	-	-	-	-	16	1
Мука пшеничная в/с	7	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	7	-	27	1
Крупа манная	7	2	-	-	-	7	-	5	-	-	-	-	-	-	7	2	-	-	-	7	-	38	2
Морковь(01.09- 31.12)	-	40	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	159	8
Морковь(01.01- 31.08)	-	43	-	-	-	-	-	87	-	-	-	-	-	-	-	43	-	-	-	-	-	173	8
Апельсин	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	420	20
Груша	-	-	-	120	-	-	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	-	120	-	-	-	360	17
Мандарин	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	210	10
Яблоко	-	-	-	-	-	-	120	-	16	-	-	-	39	120	-	-	-	-	-	-	120	415	20
Шиповник (сухой)	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	64	3
Молоко	-	7	-	-	-	200	-	14	-	-	-	-	200	-	-	7	-	-	-	200	-	627	30
Бифидок	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	1200	57
Йогурт	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57
Снежок	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	600	29
Творог	90	11	-	-	-	90	-	23	41	-	-	-	102	-	90	11	-	-	-	90	-	548	26
Сметана	3	2	-	-	-	3	-	4	2	-	-	-	6	-	3	2	-	-	-	3	-	29	1
Масло сливочное	1	1	-	-	-	1	-	3	2	-	-	-	6	-	1	1	-	-	-	1	-	19	1
Яйцо куриное	4	5	-	-	-	4	-	10	7	-	-	-	17	-	4	5	-	-	-	4	-	58	3
Сахар-песок	5	3	-	-	-	5	-	5	2	-	-	-	6	-	5	3	-	-	-	5	-	41	2
Сироп шиповник на сорбите	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	15	1
Соль йодированная	0,2	0,1	-	-	-	0,2	-	0,3	0,1	-	-	-	0,3	-	0,2	0,1	-	-	-	0,2	-	1,8	0,1

Ванилин	0,0 1	-	-	-	-	0,0 1	-	-	0,0 1	-	-	-	0,0 2	-	0,0 1	-	-	-	-	0,0 1	-	0,1	0
---------	----------	---	---	---	---	----------	---	---	----------	---	---	---	----------	---	----------	---	---	---	---	----------	---	-----	---

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	15	15	25	20	-	15	25	15	-	25	20	-	15	25	15	15	25	20	-	15	25	330	16
Хлеб пшеничный	14	-	-	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	-	43	2
Сухари панировочные	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	25	1
Мука пшеничная в/с	-	2	2	-	1	-	1	-	9	2	-	1	-	1	-	1	2	-	1	-	1	24	1
Картофель(01.09- 31.10)	-	65	-	141	124	73	65	-	182	-	141	124	73	65	-	-	-	141	124	73	65	1458	69
Картофель(31.10- 31.12)	-	70	-	151	132	78	70	-	194	-	151	132	78	70	-	-	-	151	132	78	70	1554	74
Картофель(31.12- 28.02)	-	74	-	161	141	84	74	-	207	-	161	141	84	74	-	-	-	161	141	84	74	1662	79
Картофель(29.02- 01.09)	-	81	-	174	153	91	81	-	224	-	174	153	91	81	-	-	-	174	153	91	81	1801	86
Томатная паста	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	7	0
Томат	-	-	90	-	-	128	-	10	-	90	-	-	128	-	-	23	90	-	-	128	-	688	33
Свекла(01.09-31.12)	-	95	-	-	-	-	-	-	95	-	-	-	-	-	-	113	-	-	-	-	-	303	14
Свекла(01.01-31.08)	-	103	-	-	-	-	-	-	103	-	-	-	-	-	-	122	-	-	-	-	-	329	16
Томатное пюре	-	-	8	7	7	-	-	-	-	8	7	7	-	-	-	-	8	7	7	-	-	65	3
Горошек зеленый консерв.	-	12	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12	47	2
Баклажан	-	-	-	-	-	128	-	-	-	-	-	-	128	-	-	-	-	-	-	128	-	383	18
Кабачок	-	30	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	120	6
Петрушка (корень)	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	5	0
Петрушка (зелень)	-	-	-	-	4	8	3	-	-	-	-	4	8	3	-	-	-	-	4	8	3	42	2

Огурец	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	23	-	90	-	-	-	565	27
Морковь(01.09-31.12)	5	39	7	-	85	3	30	13	9	7	-	85	3	30	5	9	7	-	85	3	30	453	22
Морковь(01.01-31.08)	5	43	7	-	92	3	33	14	10	7	-	92	3	33	5	10	7	-	92	3	33	493	24
Лук репчатый	6	3	13	17	14	24	3	10	3	13	17	14	24	3	6	40	13	17	14	24	3	283	14
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	186	9
Капуста цветная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	37	-	-	-	-	-	37	2
Капуста белокочанная	160	38	191	-	-	-	38	193	-	191	-	-	-	38	160	-	191	-	-	-	38	1236	59
Яблоко	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	81	4
Лимон	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	23	1
Брусника	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	39	2
Малина	-	-	13	-	-	13	-	-	-	13	-	-	13	-	-	-	13	-	-	13	-	77	4
Смородина черная	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	39	2
Облепиха	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	39	2
Говядина 1 категории	73	91	121	114	-	110	-	73	91	121	114	-	110	-	73	91	121	114	-	110	-	1526	73
Куриная грудка (филе)	-	-	-	-	94	-	98	-	-	-	-	94	-	98	-	-	-	-	94	-	98	574	27
Ламинария листовая	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	3	0
Молоко	17	-	-	-	-	-	-	17	45	-	-	-	-	-	17	-	-	-	-	-	-	97	5
Сметана	-	48	-	-	-	-	23	-	25	-	-	-	-	23	-	48	-	-	-	-	23	188	9
Масло сливочное	5	2	10	7	-	10	1	5	1	10	7	-	10	1	5	1	10	7	-	10	1	104	5
Масло подсолнечное	10	10	1	-	14	-	6	30	9	1	-	14	-	6	10	12	1	-	14	-	6	142	7
Яйцо куриное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	11	1
Сахар-песок	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	12	1
Сироп на стевии	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	105	5
Чай черный байховый	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	1
Соль йодированная	0,7	1	0,8	0,8	1,1	0,9	0,8	0,7	1	0,8	0,8	1,1	0,9	0,8	0,7	1	0,8	0,8	1,	0,9	0,8	18,3	0,9
Лавровый лист	0,0 2	-	0,1	0,0 3	0,0 3	-	-	-	-	0,1	0,0 3	0,0 3	-	-	0,0 2	0,1 5	0,1	0,0 3	0,0 3	-	-	0,7	0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Баранки простые	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	120	5,7
Молоко	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	600	28,6
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57,1
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57,1
Ряженка	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	600	28,6
Снежок	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	600	28,6
Галеты	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	120	5,7
Печенье	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	120	5,7

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	15	85	40	50	15	60	85	15	70	40	50	30	60	85	15	85	40	50	15	60	85	1050	50
Баранки простые	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	120	5,7
Хлеб пшеничный	14	-	14	9	-	-	14	14	-	14	9	-	-	14	14	-	14	9	-	-	14	157	7,5
Сухари панировочные	8	2	8	12	-	-	14	12	2	8	12	-	6	14	8	2	8	12	-	-	14	143	6,8
Мука пшеничная в/с	8	2	2	1	7	16	3	2	9	2	-	9	9	3	8	1	2	1	7	16	3	108	5,1
Горох	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	48	2,3
Крупа кукурузная	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	171	8,1
Крупа манная	7	2	-	15	-	7	10	5	-	-	15	-	-	10	7	2	-	15	-	7	10	112	5,4
Крупа овсяная	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	150	7,1

Крупа пшеничная	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	50	-	-	150	7,1	
Крупа рисовая	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	15	0,7	
Картофель(01.09-31.10)	273	93	233	274	384	282	159	273	209	233	209	295	282	159	273	27	233	274	384	282	159	4992	237,7
Картофель(31.10-31.12)	292	99	249	293	409	301	169	292	223	249	223	315	301	169	292	29	249	293	409	301	169	5322	253,5
Картофель(31.12-28.02)	312	105	266	313	437	322	181	312	238	266	238	336	322	181	312	31	266	313	437	322	181	5690	270,9
Картофель(29.02-01.09)	338	114	288	339	474	349	196	338	258	288	258	365	349	196	338	34	288	339	474	349	196	6166	293,6
Томатная паста	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	11	0,5
Зелень сушеная	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0
Огурец соленый	19	-	30	-	-	-	-	19	-	30	-	-	-	-	19	-	30	-	-	-	-	146	7
Томат	-	-	128	-	-	128	-	10	-	128	-	-	128	-	-	33	128	-	-	128	-	810	38,6
Лук репчатый	19	33	65	52	21	39	11	23	39	65	75	27	39	11	19	80	65	52	21	39	11	803	38,3
Морковь(01.09-31.12)	17	187	29	168	91	38	38	105	122	29	138	97	38	38	17	169	29	168	91	38	38	1683	80,2
Морковь(01.01-31.08)	19	203	32	182	99	41	41	114	133	32	150	106	41	41	19	184	32	182	99	41	41	1831	87,2
Огурец	90	-	-	90	-	-	90	90	-	-	90	-	-	90	90	23	-	90	-	-	90	837	39,8
Перец сладкий	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	542	25,8
Петрушка (зелень)	-	-	8	-	4	8	3	-	-	8	-	4	8	3	-	-	8	-	4	8	3	64	3,1
Петрушка (корень)	-	7	3	3	-	2	-	-	7	3	3	1	2	-	-	7	3	3	-	2	-	46	2,2
Репа	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	60	2,9
Свекла(01.09-31.12)	-	145	15	-	-	50	-	-	145	15	113	-	50	-	-	163	15	-	-	50	-	760	36,2
Свекла(01.01-31.08)	-	158	16	-	-	54	-	-	158	16	122	-	54	-	-	177	16	-	-	54	-	827	39,4
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	186	8,9
Капуста цветная	-	203	-	-	-	-	203	-	-	-	-	-	-	203	-	37	-	-	-	-	203	847	40,3
Горошек зеленый консерв.	-	105	-	-	-	93	12	-	93	-	-	-	93	12	-	93	-	-	-	93	12	605	28,8
Томатное пюре	-	17	11	7	7	8	-	-	17	11	7	9	8	-	-	17	11	7	7	8	-	146	6,9
Баклажан	-	-	128	-	-	128	-	-	-	128	-	-	128	-	-	-	128	-	-	128	-	765	36,4
Кабачок	-	30	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	120	5,7
Капуста белокочанная	160	63	191	163	-	109	38	193	185	191	125	88	109	38	160	218	191	163	-	109	38	2529	120,4
Апельсин	-	-	-	-	140	15	-	150	-	-	-	140	15	-	-	-	-	-	140	-	-	599	28,5
Банан	-	120	-	-	-	120	-	-	120	-	-	-	120	-	-	120	-	-	-	120	-	720	34,3

Вишня	-	-	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	85	4
Смородина черная	-	34	-	-	34	-	-	21	13	-	-	34	-	-	21	13	-	-	34	-	-	205	9,8
Груша	-	-	-	120	-	11	-	-	-	-	120	-	11	-	-	-	-	120	-	-	-	383	18,2
Лимон	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	45	2,1
Мандарин	70	70	-	140	-	-	140	-	70	-	140	-	-	140	70	70	-	140	-	-	140	1190	56,7
Яблоко	45,2	27,1	100	45,2	127,1	-	165,2	-	42,7	100	45,2	127,1	39	165,2	-	27,1	100	45,2	127,1	-	165,2	1493,7	71,1
Брусника	-	21,4	12,8	-	21,4	-	12,8	21,4	-	12,8	-	21,4	-	12,8	21,4	-	12,8	-	21,4	-	12,8	205,4	9,8
Клюква	-	12,8	-	-	-	-	-	-	12,8	-	-	-	-	-	-	12,8	-	-	-	-	-	38,5	1,8
Малина	-	21,4	12,8	-	21,4	12,8	-	21,4	-	12,8	-	21,4	12,8	-	21,4	-	12,8	-	21,4	12,8	-	205,4	9,8
Облепиха	-	-	21,4	-	12,8	21,4	-	-	-	21,4	-	12,8	21,4	-	-	-	21,4	-	12,8	21,4	-	166,9	8
Шиповник (сухой)	21,4	-	-	-	-	-	-	21,4	-	-	-	-	-	-	21,4	-	-	-	-	-	-	64,2	3,1
Сок яблочный	-	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	800	38,1
Сок томатный	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	800	38,1
Сок морковный	-	-	200	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	800	38,1
Сок абрикосовый	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	800	38,1
Напиток тыквенный	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	-	1000	47,6
Говядина 1 категории	72,9	91,2	225,7	114,1	-	201	72,9	72,9	91,2	225,7	114,1	-	201	72,9	72,9	91,2	225,7	114,1	-	201	72,9	2333,4	111,1
Печень говяжья	97,4	-	-	-	-	-	-	97,4	-	-	-	-	-	-	97,4	-	-	-	-	-	-	292,1	13,9
Куриная грудка (филе)	-	-	-	63,3	93,8	-	97,6	-	-	-	63,3	93,8	-	97,6	-	-	-	63,3	93,8	-	97,6	764,1	36,4
Ламинария листовая	1,2	-	-	-	2	-	-	-	1,2	-	0,7	-	-	-	1,2	0,7	-	-	2	-	-	9	0,4
Горбуша (филе)	-	-	-	-	117	-	42,4	-	-	-	-	117	-	42,4	-	-	-	-	117	-	42,4	478	22,8
Минтай (филе)	-	98,3	-	-	-	-	-	-	98,3	-	-	-	-	-	-	98,3	-	-	-	-	-	294,9	14
Молоко	141,3	264,5	117,3	85,9	130	298,6	86,1	155	302,7	117,3	85,9	130	298,6	86,1	141,3	264,5	117,3	85,9	130	298,6	86,1	3422,8	163
Снежок	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1

Бифидок	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	1200	57,1
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57,1
Йогурт	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57,1
Ряженка	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	600	28,6
Творог	90	11,4	-	56	-	90	139,5	22,7	40,8	-	56	-	102	139,5	90	11,4	-	56	-	90	139,5	1134,8	54
Сыр	15,6	-	-	31,2	7,1	34,6	-	15,6	-	-	31,2	7,1	34,6	-	15,6	-	-	31,2	7,1	34,6	-	265,3	12,6
Сметана	49,2	61,8	-	26,5	63,8	40,8	57,7	49,5	39,9	-	26,5	71,3	43,5	57,7	49,2	61,8	-	26,5	63,8	40,8	57,7	888	42,3
Масло сливочное	25,1	25,3	35,3	15,1	22,7	23,4	29,4	26,5	25,2	35,3	14	22,7	28	29,4	25,1	24,2	35,3	15,1	22,7	23,4	29,4	532,3	25,4
Масло подсолнечное	23	35,1	11	18,1	30,4	17,5	10,5	43,4	38,7	11	21,6	27,9	17,5	10,5	23	62,9	11	18,1	30,4	17,5	10,5	489,4	23,3
Яйцо куриное	3,7	106,5	2,2	6,6	3,4	98	4,4	10	108,1	2,2	6,6	-	110,8	4,4	3,7	118	2,2	6,6	3,4	98	4,4	703,1	33,5
Сахар-песок	8,3	7,8	7	8,4	3	12	9,7	8,5	7,5	7	8,4	3	13	9,7	8,3	7,8	7	8,4	3	12	9,7	168,6	8
Сироп на стевии	15	15	15	15	15	10	15	15	15	15	15	15	10	15	15	15	15	15	15	15	15	305	14,5
Сироп шиповник на сорбите	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	15	0,7
Печенье	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	120	5,7
Галеты	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	120	5,7
Чай черный байховый	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	2
Соль йодированная	3,8	3	3,3	2,5	3,4	2,9	2,4	3,8	3	3,3	2,5	3,3	3	2,4	3,8	3	3,3	2,5	3,4	2,9	2,4	63,9	3
Лавровый лист	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1	0	2	0,1
Ванилин	0	-	-	-	-	0	0	-	0	-	-	-	0	0	0	-	-	-	-	0	0	0,1	0
Кислота лимонная	0,2	0,3	-	0,3	-	0,4	0,2	-	0,5	-	0,3	-	0,4	0,2	-	0,5	-	0,3	-	0,4	0,2	4,1	0,2

Меню для детей с целиакией в возрасте 7-11 лет

№ рецептуры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-7к	Каша вязкая молочная пшеничная с изюмом	200	8,1	9,7	41,6	285,8
Пром.	Фрукт (апельсин)**	100	0,9	0,2	8,1	37,8
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	575	14,9	16,7	82,3	539,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-15с	Рассольник ленинградский с рисом	200	1,2	1,7	9,6	58,4
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	200	3,9	35,4	10,8	377,2
54-19м	Печень тертая	80	11,4	18,1	4,8	227,4
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	820	20,7	57,7	70,7	884,4
	Полдник					
54-8в	Булочка маковая	60	6,1	3,5	21,5	141,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	260	11,9	8,5	29,9	243,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-20м	Говядина отварная	80	22,7	18,3	0,4	257
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	40,7	24	70,2	660,1
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за день	2645	94,6	112,1	291,5	2553,2
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	580	18,3	21,2	65,7	525,9
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99

54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	80	11,1	5,9	5	117,8
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	920	26	31,3	115,3	848,4

¹С 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник					
54-6в	Кекс рисовый с грушей	60	1,1	4,9	21,1	132,6
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Ацидофилин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за Полдник	330	7,1	11,4	34	266,7
	Ужин					
54-18з	Салат из свеклы с черносливом	80	1,1	4,3	10,3	85
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-3м	Голубцы ленивые	100	8,4	7,7	6,4	128,3
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	20,2	20,7	85,8	611,8
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2820	77,6	89,6	357,4	2548,2
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,1	5,8	26,7	187,3
Пром.	Фрукт (яблоко)**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	620	10,4	16,6	75,5	493
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-18г	Макароны безглютеновые отварные	200	4,7	6,8	45,7	262,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	80	11,6	11,7	6,5	177,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-14хн	Компот из смородины с медом	200	0,4	0,1	9,3	39,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	840	28,9	36,2	108,3	874,4
	Полдник					
54-7в	Кекс с куриным филе	60	7,5	3,1	4,4	75,5
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	260	13,3	8,1	14	182,1
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)****	80	0,9	0,2	3	17,1
54-13г	Фасоль отварная	150	14,5	1,3	31,3	194,9

54-30м	Кнели из говядины с рисом	80	11,9	12,8	5,3	184,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0,1	1,7	9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	30,3	18,7	68,9	565,7
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за день	2710	89,3	84,6	307,9	2350,6
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-7т	Творожно-пшеничная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
	Итого за Завтрак	525	21,4	15,8	69,9	506,9
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
54-8с	Суп гороховый	300	10,1	6,9	24,4	199,7
54-15г	Капуста цветная отварная	200	5,1	5,8	8,3	105,9
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	950	46,4	28,2	89,6	798,4
	Полдник					
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	350	9,1	5,8	42,5	258
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9
54-12гн	Чай с лимоном и медом	200	0,3	0,1	7,6	32
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	540	23,2	21,3	52,8	495,1
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за день	2765	106,5	76,3	293,2	2284,4
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-8к	Каша вязкая молочная пшеничная с курагой	200	8,4	9,7	40,3	281,6
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	590	11,4	12,6	86,2	504,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					

54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-13с	Щи из свежей капусты вегетарианские	300	2	4,7	8,8	85,7
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-10р	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)	140	22,8	15,8	8,8	268,7
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	980	32,9	29,4	110,9	841
	Полдник					
54-6в	Кекс рисовый с грушей	60	1,1	4,9	21,1	132,6
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	400	8,2	10,2	40,8	287,3
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	150	2,9	26,5	8,1	282,9
54-20м	Говядина отварная	80	22,7	18,3	0,4	257
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Ужин	540	27,6	54,2	33,8	733,7

¹С 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Второй ужин					
Пром.	Ацидофилин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за Второй ужин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за день	2910	86,1	112,8	314,3	2618,1
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
54-11гн	Чай с медом	200	0,3	0	7,4	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	540	23,4	27,2	51	542
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-17з	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	80	11,6	11,7	6,5	177,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	900	31,4	32,1	113,3	868,6
	Полдник					
Пром.	Зефир	50	0,4	0,1	39,9	161,7
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	250	6,2	5,1	49,5	268,3
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)****	80	0,9	0,2	3	17,1
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9

	Итого за Ужин	540	18,7	17,8	74,6	534,2
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2630	85,7	87,2	343	2500,5
	Воскресенье, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-7т	Творожно-пшеничная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	520	18	18,7	70	519,3
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)****	80	0,6	0,1	2	11,3
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	300	11,1	8,2	14,4	175,2
54-13г	Фасоль отварная	150	14,5	1,3	31,3	194,9
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	900	55,2	17,9	88,8	737,4
	Полдник					
54-7в	Кекс с куриным филе	60	7,5	3,1	4,4	75,5
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	260	14,3	8,1	15,4	191,7
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-30м	Кнели из говядины с рисом	80	11,9	12,8	5,3	184,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	550	18,9	22,6	65	540
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за день	2630	112,8	72,5	277,8	2215,2
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-7к	Каша вязкая молочная пшеничная с изюмом	200	8,1	9,7	41,6	285,8
Пром.	Фрукт (апельсин)**	100	0,9	0,2	8,1	37,8
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	575	14,9	16,7	82,3	539,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					

54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-15с – для детей с целиакией	Рассольник ленинградский с рисом	200	1,2	1,7	9,6	58,4
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	200	3,9	35,4	10,8	377,2
54-19м	Печень тертая	80	11,4	18,1	4,8	227,4
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	820	20,7	57,7	70,7	884,4
	Полдник					
54-8в	Булочка маковая	60	6,1	3,5	21,5	141,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	260	11,9	8,5	29,9	243,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-20м	Говядина отварная	80	22,7	18,3	0,4	257
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	40,7	24	70,2	660,1
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за день	2645	94,6	111,9	296,1	2569,8
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	580	18,3	21,2	65,7	525,9
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	80	11,1	5,9	5	117,8
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	920	26	31,3	115,3	848,4

¹С 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник					
54-6в	Кекс рисовый с грушей	60	1,1	4,9	21,1	132,6
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Ацидофилин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за Полдник	330	7,1	11,4	34	266,7
	Ужин					
54-18з	Салат из свеклы с черносливом	80	1,1	4,3	10,3	85
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-3м	Голубцы ленивые	100	8,4	7,7	6,4	128,3

54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	20,2	20,7	85,8	611,8
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2820	77,6	89,6	355,4	2540,2
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,1	5,8	26,7	187,3
Пром.	Фрукт (яблоко)**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	620	10,4	16,6	75,5	493
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-18г	Макароны безглютеновые отварные	200	4,7	6,8	45,7	262,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	80	11,6	11,7	6,5	177,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-14хн	Компот из смородины с медом	200	0,4	0,1	9,3	39,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	840	28,9	36,2	108,3	874,4
	Полдник					
54-7в	Кекс с куриным филе	60	7,5	3,1	4,4	75,5
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	260	13,3	8,1	14	182,1
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
54-13г	Фасоль отварная	150	14,5	1,3	31,3	194,9
54-30м	Кнели из говядины с рисом	80	11,9	12,8	5,3	184,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0,1	1,7	9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	30,3	18,7	68,9	565,7
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за день	2710	89,3	84,8	305,3	2342
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-7т	Творожно-пшениная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
	Итого за Завтрак	525	21,4	15,8	69,9	506,9

	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
54-8с	Суп гороховый	300	10,1	6,9	24,4	199,7
54-15г	Капуста цветная отварная	200	5,1	5,8	8,3	105,9
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	950	46,4	28,2	89,6	798,4
	Полдник					
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	350	9,1	5,8	42,5	258
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9
54-12гн	Чай с лимоном и медом	200	0,3	0,1	7,6	32
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	540	23,2	21,3	52,8	495,1
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за день	2765	106,5	76,1	297,8	2301
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-8к	Каша вязкая молочная пшенная с курагой	200	8,4	9,7	40,3	281,6
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	590	11,4	12,6	86,2	504,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-13с	Щи из свежей капусты вегетарианские	300	2	4,7	8,8	85,7
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-10р	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)	140	22,8	15,8	8,8	268,7
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	980	32,9	29,4	110,9	841
	Полдник					
54-6в	Кекс рисовый с грушей	60	1,1	4,9	21,1	132,6
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	400	8,2	10,2	40,8	287,3
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	150	2,9	26,5	8,1	282,9
54-20м	Говядина отварная	80	22,7	18,3	0,4	257

54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Ужин	540	27,6	54,2	33,8	733,7

¹С 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Второй ужин					
Пром.	Ацидофилин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за Второй ужин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за день	2910	86,1	112,8	312,3	2610,1
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
54-11гн	Чай с медом	200	0,3	0	7,4	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	540	23,4	27,2	51	542
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-17з	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	80	11,6	11,7	6,5	177,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	900	31,4	32,1	113,3	868,6
	Полдник					
Пром.	Зефир	50	0,4	0,1	39,9	161,7
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	250	6,2	5,1	49,5	268,3
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	540	18,7	17,8	74,6	534,2
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2630	85,7	87,4	340,4	2491,9
	Воскресенье, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-7т	Творожно-пшениная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	520	18	18,7	70	519,3
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					

54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	300	11,1	8,2	14,4	175,2
54-13г	Фасоль отварная	150	14,5	1,3	31,3	194,9
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	900	55,2	17,9	88,8	737,4
	Полдник					
54-7в	Кекс с куриным филе	60	7,5	3,1	4,4	75,5
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	260	14,3	8,1	15,4	191,7
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-30м	Кнели из говядины с рисом	80	11,9	12,8	5,3	184,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	550	18,9	22,6	65	540
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за день	2630	112,8	72,3	282,4	2231,8
	Понедельник, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-7к	Каша вязкая молочная пшеничная с изюмом	200	8,1	9,7	41,6	285,8
Пром.	Фрукт (апельсин)**	200	1,8	0,4	16,2	75,6
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	675	15,8	16,9	90,4	576,9
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-15с	Рассольник ленинградский с рисом	200	1,2	1,7	9,6	58,4
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	200	3,9	35,4	10,8	377,2
54-19м	Печень тертая	80	11,4	18,1	4,8	227,4
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	820	20,7	57,7	70,7	884,4
	Полдник					
54-8в	Булочка маковая	60	6,1	3,5	21,5	141,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	260	11,9	8,5	29,9	243,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-20м	Говядина отварная	80	22,7	18,3	0,4	257
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8

Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	40,7	24	70,2	660,1
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за день	2745	95,5	112,1	302,2	2599,6
	Вторник, 3 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	580	18,3	21,2	65,7	525,9
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	80	11,1	5,9	5	117,8
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	920	26	31,3	115,3	848,4

¹С 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник					
54-6в	Кекс рисовый с грушей	60	1,1	4,9	21,1	132,6
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Ацидофилин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за Полдник	330	7,1	11,4	34	266,7
	Ужин					
54-18з	Салат из свеклы с черносливом	80	1,1	4,3	10,3	85
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-3м	Голубцы ленивые	100	8,4	7,7	6,4	128,3
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	20,2	20,7	85,8	611,8
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2820	77,6	89,8	352,8	2531,6
	Среда, 3 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,1	5,8	26,7	187,3
Пром.	Фрукт (яблоко)**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	620	10,4	16,6	75,5	493
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4

	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-18г	Макароны безглютеновые отварные	200	4,7	6,8	45,7	262,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	80	11,6	11,7	6,5	177,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-14хн	Компот из смородины с медом	200	0,4	0,1	9,3	39,6
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	840	28,9	36,2	108,3	874,4
	Полдник					
54-7в	Кекс с куриным филе	60	7,5	3,1	4,4	75,5
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	260	13,3	8,1	14	182,1
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
54-13г	Фасоль отварная	150	14,5	1,3	31,3	194,9
54-30м	Кнели из говядины с рисом	80	11,9	12,8	5,3	184,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-20гн	Чай с грушей и апельсином	200	0,3	0,1	1,7	9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	590	30,3	18,7	68,9	565,7
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за день	2710	89,3	84,6	309,9	2358,6
	Четверг, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-7т	Творожно-пшениная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
	Итого за Завтрак	525	21,4	15,8	69,9	506,9
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
54-8с	Суп гороховый	300	10,1	6,9	24,4	199,7
54-15г	Капуста цветная отварная	200	5,1	5,8	8,3	105,9
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	950	46,4	28,2	89,6	798,4
	Полдник					
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	350	9,1	5,8	42,5	258
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9

54-12гн	Чай с лимоном и медом	200	0,3	0,1	7,6	32
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	540	23,2	21,3	52,8	495,1
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за день	2765	106,5	76,1	295,8	2293
	Пятница, 3 неделя					
	Завтрак					
54-8к	Каша вязкая молочная пшенная с курагой	200	8,4	9,7	40,3	281,6
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	590	11,4	12,6	86,2	504,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-13с	Щи из свежей капусты вегетарианские	300	2	4,7	8,8	85,7
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-10р	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)	140	22,8	15,8	8,8	268,7
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	980	32,9	29,4	110,9	841
	Полдник					
54-6в	Кекс рисовый с грушей	60	1,1	4,9	21,1	132,6
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	400	8,2	10,2	40,8	287,3
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-19г	Капуста белокочанная тушеная	150	2,9	26,5	8,1	282,9
54-20м	Говядина отварная	80	22,7	18,3	0,4	257
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Ужин	540	27,6	54,2	33,8	733,7

¹С 1 марта заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Второй ужин					
Пром.	Ацидофилин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за Второй ужин	200	5,4	6,4	7,6	109,6
	Итого за день	2910	86,1	113	309,7	2601,5
	Суббота, 3 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
54-11гн	Чай с медом	200	0,3	0	7,4	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	540	23,4	27,2	51	542
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4

	Обед					
54-17з	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	80	11,6	11,7	6,5	177,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	900	31,4	32,1	113,3	868,6
	Полдник					
Пром.	Зефир	50	0,4	0,1	39,9	161,7
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	250	6,2	5,1	49,5	268,3
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)****	80	0,9	0,2	3	17,1
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	540	18,7	17,8	74,6	534,2
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2630	85,7	87,2	345	2508,5
	Воскресенье, 3 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-7т	Творожно-пшеничная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Завтрак	520	18	18,7	70	519,3
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)****	80	0,6	0,1	2	11,3
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	300	11,1	8,2	14,4	175,2
54-13г	Фасоль отварная	150	14,5	1,3	31,3	194,9
54-21м	Курица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Обед	900	55,2	17,9	88,8	737,4
	Полдник					
54-7в	Кекс с куриным филе	60	7,5	3,1	4,4	75,5
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	260	14,3	8,1	15,4	191,7
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-30м	Кнели из говядины с рисом	80	11,9	12,8	5,3	184,5
54-6соус	Соус молочный безглютеновый	20	0,5	2	1,6	26,3
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35

Пром.	Хлеб безглютеновый	60	2,2	2,3	26	133,9
	Итого за Ужин	550	18,9	22,6	65	540
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за день	2630	112,8	72,3	280,4	2223,8
	Средние показатели за Завтрак	569,05	16,87	18,41	71,9	520,41
	Средние показатели за Второй завтрак	200	0,6	0,07	32,8	134,2
	Средние показатели за Обед	901,4	34,5	33,3	99,6	836,1
	Средние показатели за Полдник	301,4	10,0	8,2	32,3	242,5
	Средние показатели за Ужин	562,8	25,7	25,6	64,4	591,5
	Средние показатели за Второй ужин	200	5,6	5,2	11,9	116,9
	Средние показатели за период	2734,8	93,3	90,7	312,9	2441,6
Примечание: № рецептуры* - номера рецептур из перечня блюд; Фрукт** - допускается выдача иных фруктов; Овощи в нарезке, горошек зеленый*** - допускается выдача иных овощей.						

Информация об энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал	2441,6	2585	94,5
Витамин С, мг	127,7	60	212,8
Витамин В1, мг	1,3	1,2	108,3
Витамин В2, мг	1,8	1,4	128,6
Витамин А, мкг рэ	827,6	700	118,2
Кальций, мг	1437,9	1100	130,7
Фосфор, мг	1505,3	1100	136,8
Магний, мг	439,4	250	175,8
Железо, мг	17,3	12	144,2
Калий, мг	1485	1100	135
Йод, мкг	240,9	100	240,9
Селен, мкг	59,1	30	197

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб безглютеновый	60	60	60	60	60	30	60	60	60	60	60	60	30	60	60	60	60	60	60	30	60	1170	56
Крупа гречневая	-	-	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	114	5
Крупа пшеничная	48	-	-	20	48	-	20	48	-	-	20	48	-	20	48	-	-	20	48	-	20	406	19
Горошек зеленый консерв.	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	372	18
Апельсин	100	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	400	19
Банан	-	130	-	-	-	120	-	-	130	-	-	-	120	-	-	130	-	-	-	120	-	750	36
Лимон	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	23	1
Мандарин	-	-	-	70	-	-	70	-	-	-	70	-	-	70	-	-	-	70	-	-	70	420	20
Яблоко	-	-	150	-	130	-	-	-	-	150	-	130	-	-	-	-	150	-	130	-	-	840	40
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	39	2
Облепиха	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	2
Смородина черная	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	39	2
Изюм	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	29	1
Курага	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	31	2
Молоко сгущенное с сахаром	-	-	-	30	-	-	30	-	-	-	30	-	-	30	-	-	-	30	-	-	30	180	9
Молоко	99	58	96	50	99	54	50	99	58	96	50	99	54	50	99	58	96	50	99	54	50	1516	72
Творог	-	-	-	40	-	-	40	-	-	-	40	-	-	40	-	-	-	40	-	-	40	240	11
Сыр	16	-	-	16	-	35	-	16	-	-	16	-	35	-	16	-	-	16	-	35	-	197	9
Масло сливочное	10	12	14	3	10	11	13	10	12	14	3	10	11	13	10	12	14	3	10	11	13	214	10
Яйцо куриное	-	102	-	11	-	94	11	-	102	-	11	-	94	11	-	102	-	11	-	94	11	653	31
Сахар-песок	9,9	7	3	7	9,9	-	7	9,9	7	3	7	9,9	-	7	9,9	7	3	7	9,9	-	7	131,2	6,3
Мед пчелиный	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	60	2,9
Чай черный байховый	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	1
Соль	1	0,5	1	0,3	1	0,4	0,3	1	0,5	1	0,3	1	0,4	0,3	1	0,5	1	0,3	1	0,4	0,3	13,2	0,6

йодированная																							
--------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Сок персиковый	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	1400	66,7
Сок сливовый	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	1400	66,7
Сок черешневый	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	1400	66,7

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб безглютеновый	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	1260	60
Мука рисовая	-	-	1,2	1,8	-	1,8	1,8	-	-	1,2	1,8	-	1,8	1,8	-	-	1,2	1,8	-	1,8	1,8	19,8	0,9
Крупа рисовая	8	72	8	-	72	8	-	8	72	8	-	72	8	-	8	72	8	-	72	8	-	504	24
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	207	10
Фасоль	-	-	-	-	-	-	73	-	-	-	-	-	-	73	-	-	-	-	-	-	73	218	10
Горох	-	-	-	24	-	-	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-	-	24	-	-	-	72	3
Макаронные изделия безглютеновые	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	208	10
Картофель(01.09-31.10)	28	33	133	102	41	33	112	28	33	133	102	41	33	112	28	33	133	102	41	33	112	1443	69
Картофель(31.10-31.12)	30	35	142	109	44	35	120	30	35	142	109	44	35	120	30	35	142	109	44	35	120	1538	73

Картофель(31.12-28.02)	32	37	151	116	47	37	128	32	37	151	116	47	37	128	32	37	151	116	47	37	128	1645	78
Картофель(29.02-01.09)	35	40	164	126	50	40	139	35	40	164	126	50	40	139	35	40	164	126	50	40	139	1783	85
Огурец соленый	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	90	4
Томат	13	-	-	-	17	-	-	13	-	-	-	17	-	-	13	-	-	-	17	-	-	91	4
Свекла(01.09-31.12)	-	60	15	-	-	60	-	-	60	15	-	-	60	-	-	60	15	-	-	60	-	405	19
Свекла(01.01-31.08)	-	65	16	-	-	65	-	-	65	16	-	-	65	-	-	65	16	-	-	65	-	441	21
Петрушка (корень)	-	5	3	4	7	1	-	-	5	3	4	7	1	-	-	5	3	4	7	1	-	56	3
Петрушка (зелень)	2	-	-	4	3	-	7	2	-	-	4	3	-	7	2	-	-	4	3	-	7	45	2
Перец сладкий	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	542	26
Огурец	15	-	-	-	-	-	90	15	-	-	-	-	-	90	15	-	-	-	-	-	90	316	15
Морковь(01.09-31.12)	30	105	20	25	59	94	9	30	105	20	25	59	94	9	30	105	20	25	59	94	9	1024	49
Морковь(01.01-31.08)	32	114	22	27	64	102	10	32	114	22	27	64	102	10	32	114	22	27	64	102	10	1114	53
Лук репчатый	43	29	38	29	32	25	13	43	29	38	29	32	25	13	43	29	38	29	32	25	13	623	30
Капуста цветная	-	-	-	270	-	-	-	-	-	-	270	-	-	-	-	-	-	270	-	-	-	810	39
Капуста белокочанная	257	30	-	125	74	30	-	257	30	-	125	74	30	-	257	30	-	125	74	30	-	1547	74
Томатное пюре	-	16	2	-	13	9	-	-	16	2	-	13	9	-	-	16	2	-	13	9	-	119	6
Смородина черная	-	-	32	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	96	5
Облепиха	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	26	77	4
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	128	6
Яблоко	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	81	4
Вишня	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	127	6
Курага	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	64	3
Чернослив	-	-	-	27	-	21	-	-	-	-	27	-	21	-	-	-	-	27	-	21	-	145	7
Говядина 1 категории	-	-	95	-	-	69	-	-	-	95	-	-	69	-	-	-	95	-	-	69	-	490	23
Печень говяжья	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	185	9
Куриная грудка (филе)	-	-	-	130	-	-	130	-	-	-	130	-	-	130	-	-	-	130	-	-	130	781	37
Минтай (филе)	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	236	11
Горбуша (филе)	-	-	-	-	127	-	51	-	-	-	-	127	-	51	-	-	-	-	127	-	51	532	25
Молоко	-	-	26	23	-	34	45	-	-	26	23	-	34	45	-	-	26	23	-	34	45	382	18
Сметана	-	15	-	-	-	15	-	-	15	-	-	-	15	-	-	15	-	-	-	15	-	90	4

Масло сливочное	24	9	3	4	9	11	11	24	9	3	4	9	11	11	24	9	3	4	9	11	11	212	10
Масло подсолнечное	42	20	20	20	16	9	-	42	20	20	20	16	9	-	42	20	20	20	16	9	-	380	18
Яйцо куриное	9	-	2	-	-	-	-	9	-	2	-	-	-	-	9	-	2	-	-	-	-	32	2
Сахар-песок	7	15	-	9	14	12	7	7	15	-	9	14	12	7	7	15	-	9	14	12	7	191	9
Мед пчелиный	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	30	1
Крахмал картофельный	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	54	3
Соль йодированная	1,5	1,6	1,9	1,9	1,5	1,5	1,4	1,5	1,6	1,9	1,9	1,5	1,5	1,4	1,5	1,6	1,9	1,9	1,5	1,5	1,4	33,9	1,6
Лавровый лист	-	0,1	0	0,1	-	0,1	0	-	0,1	0	0,1	-	0,1	0	-	0,1	0	0,1	-	0,1	0	0,8	0
Кислота лимонная	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	2,8	0,1

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню полдников по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ПОЛДНИК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Мука рисовая	13	15	-	-	15	-	-	13	15	-	-	15	-	-	13	15	-	-	15	-	-	128	6
Мука кокосовая	-	-	9	-	-	-	9	-	-	9	-	-	-	9	-	-	9	-	-	-	9	55	3
Кунжут	-	-	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	7	0
Мак	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	7	0
Тыква	-	-	33	-	-	-	33	-	-	33	-	-	-	33	-	-	33	-	-	-	33	196	9
Апельсин	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	420	20
Банан	-	-	-	150	-	-	-	-	-	-	150	-	-	-	-	-	-	150	-	-	-	450	21
Груша	-	17	-	-	17	-	-	-	17	-	-	17	-	-	-	17	-	-	17	-	-	102	5
Мандарин	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	210	10
Яблоко	13	-	32	-	-	-	32	13	-	32	-	-	-	32	13	-	32	-	-	-	32	229	11
Куриная грудка (филе)	-	-	18	-	-	-	18	-	-	18	-	-	-	18	-	-	18	-	-	-	18	107	5
Молоко	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57
Ацидофилин	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	600	29
Бифидок	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	1200	57
Ряженка	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	1200	57

Творог	18	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	53	3
Сметана	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	14	1
Масло подсолнечное	-	5	-	-	5	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	5	-	-	5	-	-	32	2
Яйцо куриное	11	-	14	-	-	-	14	11	-	14	-	-	-	14	11	-	14	-	-	-	14	115	6
Сахар-песок	11	5	-	-	5	-	-	11	5	-	-	5	-	-	11	5	-	-	5	-	-	66	3
Зефир	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	150	7
Крахмал картофельный	-	5,4	-	-	5,4	-	-	-	5,4	-	-	5,4	-	-	-	5,4	-	-	5,4	-	-	32,4	1,5
Соль йодированная	0,3	0,1	0,6	-	0,1	-	0,6	0,3	0,1	0,6	-	0,1	-	0,6	0,3	0,1	0,6	-	0,1	-	0,6	5	0,2
Натрий двууглекислый	0,4	3	0,6	-	3	-	0,6	0,4	3	0,6	-	3	-	0,6	0,4	3	0,6	-	3	-	0,6	22,7	1,1

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб безглютеновый	60	60	60	60	30	60	60	60	60	60	60	30	60	60	60	60	60	60	30	60	60	1170	56
Мука рисовая	1	-	1	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-	1	11	1
Горох	75	-	-	-	-	-	-	75	-	-	-	-	-	-	75	-	-	-	-	-	-	225	11
Фасоль	-	-	73	-	-	-	-	-	-	73	-	-	-	-	-	-	73	-	-	-	-	218	10
Крупа гречневая ядрица	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	207	10
Крупа рисовая	-	5	7	-	-	54	7	-	5	7	-	-	54	7	-	5	7	-	-	54	7	221	11
Картофель(01.09- 31.10)	-	-	-	141	-	-	171	-	-	-	141	-	-	171	-	-	-	141	-	-	171	938	45
Картофель(31.10- 31.12)	-	-	-	151	-	-	183	-	-	-	151	-	-	183	-	-	-	151	-	-	183	1000	48
Картофель(31.12- 28.02)	-	-	-	161	-	-	195	-	-	-	161	-	-	195	-	-	-	161	-	-	195	1069	51
Картофель(29.02- 01.09)	-	-	-	174	-	-	212	-	-	-	174	-	-	212	-	-	-	174	-	-	212	1158	55

Огурец	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	542	26
Петрушка (зелень)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	10	1
Свекла(01.09-31.12)	-	83	-	-	-	-	-	-	83	-	-	-	-	-	83	-	-	-	-	-	-	249	12
Свекла(01.01-31.08)	-	90	-	-	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-	-	271	13
Томат	-	-	90	-	10	90	-	-	-	90	-	10	90	-	-	-	90	-	10	90	-	572	27
Морковь(01.09-31.12)	4	-	-	-	78	25	-	4	-	-	-	78	25	-	4	-	-	-	78	25	-	320	15
Морковь(01.01-31.08)	4	-	-	-	84	27	-	4	-	-	-	84	27	-	4	-	-	-	84	27	-	348	17
Лук репчатый	4	8	-	17	14	10	-	4	8	-	17	14	10	-	4	8	-	17	14	10	-	156	7
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	186	9
Томатное пюре	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	20	1
Капуста белокочанная	-	75	-	-	193	-	-	-	75	-	-	193	-	-	-	75	-	-	193	-	-	803	38
Апельсин	-	-	15	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	44	2
Груша	-	-	11	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	34	2
Лимон	-	-	-	8	8	-	-	-	-	-	8	8	-	-	-	-	-	8	8	-	-	45	2
Яблоко	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	81	4
Облепиха	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	39	2
Смородина черная	-	13	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	-	13	77	4
Чернослив	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	31	2
Говядина 1 категории	147	45	72	114	147	73	72	147	45	72	114	147	73	72	147	45	72	114	147	73	72	2010	96
Молоко	15	-	24	-	-	-	48	15	-	24	-	-	-	48	15	-	24	-	-	-	48	260	12
Масло сливочное	3	10	8	7	-	8	15	3	10	8	7	-	8	15	3	10	8	7	-	8	15	150	7
Масло подсолнечное	-	5	-	-	38	-	-	-	5	-	-	38	-	-	-	5	-	-	38	-	-	128	6
Сахар-песок	7	7	-	-	7	7	-	7	7	-	-	7	7	-	7	7	-	-	7	7	-	84	4
Мед пчелиный	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	60	2,9
Чай черный байховый	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	1
Соль йодированная	1,1	0,8	0,9	0,8	1,3	0,8	0,9	1,1	0,8	0,9	0,8	1,3	0,8	0,9	1,1	0,8	0,9	0,8	1,3	0,8	0,9	19,7	0,9
Лавровый лист	-	-	-	0,0 4	-	-	-	-	-	-	0,0 4	-	-	-	-	-	-	0,0 4	-	-	-	0,1	0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Ацидофилин	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	600	29
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57
Снежок	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	1200	57

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб безглютеновый	180	180	180	180	150	150	180	180	180	180	180	150	150	180	180	180	180	180	150	150	180	3600	171
Мука кокосовая	-	-	9	-	-	-	9	-	-	9	-	-	-	9	-	-	9	-	-	-	9	55	3
Мука рисовая	14	15	2	2	15	2	3	14	15	2	2	15	2	3	14	15	2	2	15	2	3	159	8
Горох	75	-	-	24	-	-	-	75	-	-	24	-	-	-	75	-	-	24	-	-	-	297	14
Мак	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	7	0
Кунжут	-	-	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	7	0
Фасоль	-	-	73	-	-	-	73	-	-	73	-	-	-	73	-	-	73	-	-	-	73	437	21
Крупа гречневая ядрица	-	69	38	-	-	69	-	-	69	38	-	-	69	-	-	69	38	-	-	69	-	528	25
Крупа рисовая	8	77	15	-	72	62	7	8	77	15	-	72	62	7	8	77	15	-	72	62	7	725	35
Крупа пшеничная	48	-	-	20	48	-	20	48	-	-	20	48	-	20	48	-	-	20	48	-	20	406	19
Макаронные изделия	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	208	10

безглютенные																							
Картофель(01.09-31.10)	28	33	133	243	41	33	284	28	33	133	243	41	33	284	28	33	133	243	41	33	284	2381	113
Картофель(31.10-31.12)	30	35	142	259	44	35	302	30	35	142	259	44	35	302	30	35	142	259	44	35	302	2538	121
Картофель(31.12-28.02)	32	37	151	277	47	37	323	32	37	151	277	47	37	323	32	37	151	277	47	37	323	2713	129
Картофель(29.02-01.09)	35	40	164	300	50	40	350	35	40	164	300	50	40	350	35	40	164	300	50	40	350	2941	140
Огурец соленый	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	90	4
Томат	13	-	90	-	27	90	-	13	-	90	-	27	90	-	13	-	90	-	27	90	-	663	32
Свекла(01.09-31.12)	-	143	15	-	-	60	-	-	143	15	-	-	60	-	-	143	15	-	-	60	-	654	31
Свекла(01.01-31.08)	-	156	16	-	-	65	-	-	156	16	-	-	65	-	-	156	16	-	-	65	-	712	34
Петрушка (корень)	-	5	3	4	7	1	-	-	5	3	4	7	1	-	-	5	3	4	7	1	-	56	3
Петрушка (зелень)	2	-	3	4	3	-	7	2	-	3	4	3	-	7	2	-	3	4	3	-	7	55	3
Перец сладкий	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	542	26
Огурец	105	-	-	90	-	-	90	105	-	-	90	-	-	90	105	-	-	90	-	-	90	859	41
Морковь(01.09-31.12)	34	105	20	25	136	119	9	34	105	20	25	136	119	9	34	105	20	25	136	119	9	1343	64
Морковь(01.01-31.08)	37	114	22	27	148	129	10	37	114	22	27	148	129	10	37	114	22	27	148	129	10	1461	70
Лук репчатый	46	37	38	46	46	35	13	46	37	38	46	46	35	13	46	37	38	46	46	35	13	779	37
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	186	9
Капуста цветная	-	-	-	270	-	-	-	-	-	-	270	-	-	-	-	-	-	270	-	-	-	810	39
Капуста белокочанная	257	105	-	125	266	30	-	257	105	-	125	266	30	-	257	105	-	125	266	30	-	2349	112
Томатное пюре	-	16	2	7	13	9	-	-	16	2	7	13	9	-	-	16	2	7	13	9	-	139	7
Горошек зеленый консерв.	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	372	18
Тыква	-	-	33	-	-	-	33	-	-	33	-	-	-	33	-	-	33	-	-	-	33	196	9
Смородина черная	-	13	32	-	13	-	13	-	13	32	-	13	-	13	-	13	32	-	13	-	13	212	10
Облепиха	-	-	13	-	-	13	26	-	-	13	-	-	13	26	-	-	13	-	-	13	26	154	7
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	39	2
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	128	6
Яблоко	13	27	182	-	157	-	32	13	27	182	-	157	-	32	13	27	182	-	157	-	32	1232	59
Мандарин	-	70	-	70	-	-	70	-	70	-	70	-	-	70	-	70	-	70	-	-	70	630	30
Лимон	8	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	67	3

Груша	-	17	11	-	17	-	-	-	17	11	-	17	-	-	-	17	11	-	17	-	-	136	7
Вишня	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	127	6
Банан	-	130	-	150	-	120	-	-	130	-	150	-	120	-	-	130	-	150	-	120	-	1200	57
Апельсин	100	-	15	-	140	-	-	100	-	15	-	140	-	-	200	-	15	-	140	-	-	864	41
Чернослив	-	10	-	27	-	21	-	-	10	-	27	-	21	-	-	10	-	27	-	21	-	175	8
Курага	21	-	-	-	10	-	-	21	-	-	-	10	-	-	21	-	-	-	10	-	-	95	5
Изюм	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	29	1
Сок черешневый	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	1400	67
Сок сливовый	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	1400	67
Сок персиковый	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	1400	67
Говядина 1 категории	147	45	167	114	147	142	72	147	45	167	114	147	142	72	147	45	167	114	147	142	72	2500	119
Печень говяжья	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	185	9
Куриная грудка (филе)	-	-	18	130	-	-	148	-	-	18	130	-	-	148	-	-	18	130	-	-	148	888	42
Минтай (филе)	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	236	11
Горбуша (филе)	-	-	-	-	127	-	51	-	-	-	-	127	-	51	-	-	-	-	127	-	51	532	25
Молоко	114	58	346	73	99	287	143	114	58	346	73	99	287	143	114	58	346	73	99	287	143	3358	160
Молоко сгущенное с сахаром	-	-	-	30	-	-	30	-	-	-	30	-	-	30	-	-	-	30	-	-	30	180	9
Снежок	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	1200	57
Ряженка	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	1200	57
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57
Бифидок	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	1200	57
Ацидофилин	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57
Творог	18	-	-	40	-	-	40	18	-	-	40	-	-	40	18	-	-	40	-	-	40	293	14
Сыр	16	-	-	16	-	35	-	16	-	-	16	-	35	-	16	-	-	16	-	35	-	197	9
Сметана	5	15	-	-	-	15	-	5	15	-	-	-	15	-	5	15	-	-	-	15	-	104	5
Масло сливочное	36	30	25	13	19	29	39	36	30	25	13	19	29	39	36	30	25	13	19	29	39	576	28
Масло подсолнечное	42	30	20	20	59	9	-	42	30	20	20	59	9	-	42	30	20	20	59	9	-	541	26
Яйцо куриное	19	102	16	11	-	94	25	19	102	16	11	-	94	25	19	102	16	11	-	94	25	800	38
Сахар-песок	35	35	3	16	36	19	14	35	35	3	16	36	19	14	35	35	3	16	36	19	14	472	23
Зефир	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	150	7
Мед пчелиный	-	-	20	10	-	10	10	-	-	20	10	-	10	10	-	-	20	10	-	10	10	150	7
Чай черный	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	2

байховый																							
Крахмал картофельный	-	11, 4	-	-	11, 4	-	6	-	11, 4	-	-	11, 4	-	6	-	11, 4	-	-	11, 4	-	6	86,4	4,1
Соль йодированная	3,9	3	4,3	3	3,9	2,7	3,2	3,9	3	4,3	3	3,9	2,7	3,2	3,9	3	4,3	3	3,9	2,7	3,2	71,7	3,4
Лавровый лист	-	0,1	0	0,1	-	0,1	0	-	0,1	0	0,1	-	0,1	0	-	0,1	0	0,1	-	0,1	0	0,8	0
Натрий двууглекислый	0,4	3	0,6	-	3	-	0,6	0,4	3	0,6	-	3	-	0,6	0,4	3	0,6	-	3	-	0,6	22,7	1,1
Кислота лимонная	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	2,8	0,1

Меню для детей с муковисцидозом в возрасте 7-11 лет

№ рецептуры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	200	7,2	9,2	44	287,8
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
	Итого за Завтрак	670	33,4	32,3	107,2	851,8
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-3с	Рассольник Ленинградский	300	7,1	8,7	20,4	188,3
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,8
54-18м	Печень говяжья по- строгановски	120	20,1	19	8	283,8
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1045	45,5	47,9	123,9	1108,3
	Полдник					
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	340	25,6	10,7	53,6	413,4
	Ужин					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-8г	Капуста тушеная	200	4,8	6	19,5	151,4
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	28	31,6	71	680
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	10	1	1	6,6	39,3
	Итого за Второй ужин	210	6,8	6	14,6	139,5
	Итого за день	3115	139,9	128,5	403,3	3327,4
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					

54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	830	28,5	35,8	76,7	740,6
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	80	11,1	5,9	5	117,8
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	970	38,3	44,8	126,7	1063,3

¹С 01.03 заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Булочка с повидлом	60	4,8	8,4	33,6	229,2
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
	Итого за Полдник	330	12,2	13,5	49,9	369,9
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13з	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	80	12	12,4	1,9	167,4
54-1соус	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2
	Итого за Ужин	600	25,2	36,7	61,1	675,8
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	3130	110,2	136	366,4	3128,4
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7

	Итого за Завтрак	690	24,6	23,1	89,7	663,8
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	300	13	9,1	20,9	217,3
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	925	39,1	43,4	119,5	1024,8
	Полдник					
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15,6	188,1
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Фрукт (груша)**	130	0,5	0,4	13,4	59,2
	Итого за Полдник	380	14,5	15,7	38,6	353,9
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-26м	Плов из булгура с курицей	250	24,6	10,9	48,5	390,4
54-7гн	Чай с малиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	640	38	28,1	89,4	760,6
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	10	0,8	1	7,4	41,6
	Итого за Второй ужин	210	6,6	6	15,6	142,6
	Итого за день	3045	123,4	116,3	387,8	3088,1
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,8
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	570	29,6	23,1	90,6	688
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
54-8с	Суп гороховый	300	10,1	6,9	24,4	199,7
54-9г	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5

54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	935	43,5	43	115,3	1020,6
	Полдник					
54-9в	Булочка школьная	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром.	Бифидок	180	6,1	4,5	9,9	104,6
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Полдник	360	13,1	6,9	69,1	390,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	610	31,1	31,6	60,7	650,9
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	10	1	1	6,6	39,3
	Итого за Второй ужин	210	6,8	6	14,6	139,5
	Итого за день	2885	124,7	110,6	383,3	3024
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,1	9,2	38,6	270,3
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	640	21,1	26,7	89,1	680,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	300	7	8,5	8,6	138,3
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	80	18,8	21,6	4,4	287,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9
	Итого за Обед	955	44,7	52,8	96,1	1037,6
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Булочка с кунжутом	80	6,2	1,9	42,7	212,8
	Итого за Полдник	420	14,3	7,2	65	381,9
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99

54-22м	Пагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	41,5	29,3	71,3	715,3

¹С 01.03 заменяется на «Икра морковная 54-12з»

	Второй ужин					
Пром.	Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	91,6
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
	Итого за Второй ужин	200	7,3	4,8	20,4	153,6
	Итого за день	3065	129,5	121	372,3	3094,9
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	615	33,5	42,8	62,4	767,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-17з	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	955	44,9	39	120,9	1014,4
	Полдник					
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Слойка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
	Итого за Полдник	280	12,2	16,2	54,4	412,2
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	31,6	26,2	84,2	698,9
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2900	128,2	129,2	378,5	3188

	Воскресенье, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
	Итого за Завтрак	570	47	16,1	95,7	715,4
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	300	11,1	8,2	14,4	175,2
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	935	53,9	40,8	114	1037
	Полдник					
54-10в	Булочка ванильная	60	4,7	4	32,3	184,2
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Полдник	380	13,3	9,6	68,5	413,8
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	200	23	11,1	32,1	319,9
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	600	37,8	30,1	77,2	728,8
	Второй ужин					
Пром.	Печенье	10	0,8	1	7,4	41,6
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	210	6,6	6	15,6	142,6
	Итого за день	2895	159,2	102,6	404	3172
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	200	7,2	9,2	44	287,8
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5

	Итого за Завтрак	670	33,4	32,3	107,2	851,8
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-3с	Рассольник Ленинградский	300	7,1	8,7	20,4	188,3
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,8
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	120	20,1	19	8	283,8
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1045	45,5	47,9	123,9	1108,3
	Полдник					
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	340	25,6	10,7	53,6	413,4
	Ужин					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-8г	Капуста тушеная	200	4,8	6	19,5	151,4
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	28	31,6	71	680
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	10	1	1	6,6	39,3
	Итого за Второй ужин	210	6,8	6	14,6	139,5
	Итого за день	3115	139,9	128,5	403,3	3327,4
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	830	28,5	35,8	76,7	740,6
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-2с	Борщ с капустой и картофелем	300	7,1	8,5	15,2	165,6

	со сметаной					
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	80	11,1	5,9	5	117,8
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	970	38,3	44,8	126,7	1063,3
¹ С 01.03 заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»						
	Полдник					
Пром.	Булочка с повидлом	60	4,8	8,4	33,6	229,2
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	330	12,2	13,5	49,9	369,9
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13з	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	80	12	12,4	1,9	167,4
54-1соус	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
	Итого за Ужин	600	25,2	36,7	61,1	675,8
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	3130	110,2	136	366,4	3128,4
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	690	24,6	23,1	89,7	663,8
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	300	13	9,1	20,9	217,3
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	925	39,1	43,4	119,5	1024,8
	Полдник					
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15,6	188,1

Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Фрукт (груша)**	130	0,5	0,4	13,4	59,2
	Итого за Полдник	380	14,5	15,7	38,6	353,9
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-26м	Плов из булгура с курицей	250	24,6	10,9	48,5	390,4
54-7гн	Чай с малиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	640	38	28,1	89,4	760,6
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	10	0,8	1	7,4	41,6
	Итого за Второй ужин	210	6,6	6	15,6	142,6
	Итого за день	3045	123,4	116,3	387,8	3088,1
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,8
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	570	29,6	23,1	90,6	688
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-8с	Суп гороховый	300	10,1	6,9	24,4	199,7
54-9г	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	935	43,5	43	115,3	1020,6
	Полдник					
54-9в	Булочка школьная	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром.	Бифидок	180	6,1	4,5	9,9	104,6
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Полдник	360	13,1	6,9	69,1	390,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Ужин	610	31,1	31,6	60,7	650,9
	Второй ужин					

Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	10	1	1	6,6	39,3
	Итого за Второй ужин	210	6,8	6	14,6	139,5
	Итого за день	2885	124,7	110,6	383,3	3024
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,1	9,2	38,6	270,3
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	640	21,1	26,7	89,1	680,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	300	7	8,5	8,6	138,3
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	80	18,8	21,6	4,4	287,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9
	Итого за Обед	955	44,7	52,8	96,1	1037,6
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Булочка с кунжутом	80	6,2	1,9	42,7	212,8
	Итого за Полдник	420	14,3	7,2	65	381,9
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
	Итого за Ужин	650	41,5	29,3	71,3	715,3

¹С 01.03 заменяется на «Икра морковная 54-12з»

	Второй ужин					
Пром.	Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	91,6
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
	Итого за Второй ужин	200	7,3	4,8	20,4	153,6
	Итого за день	3065	129,5	121	372,3	3094,9
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5

54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	615	33,5	42,8	62,4	767,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-17з	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	955	44,9	39	120,9	1014,4
	Полдник					
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Слойка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
	Итого за Полдник	280	12,2	16,2	54,4	412,2
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	31,6	26,2	84,2	698,9
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2900	128,2	129,2	378,5	3188
	Воскресенье, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	570	47	16,1	95,7	715,4
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	300	11,1	8,2	14,4	175,2

54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	935	53,9	40,8	114	1037
	Полдник					
54-10в	Булочка ванильная	60	4,7	4	32,3	184,2
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Полдник	380	13,3	9,6	68,5	413,8
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	200	23	11,1	32,1	319,9
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Ужин	600	37,8	30,1	77,2	728,8
	Второй ужин					
Пром.	Печенье	10	0,8	1	7,4	41,6
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	210	6,6	6	15,6	142,6
	Итого за день	2895	159,2	102,6	404	3172
	Понедельник, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	200	7,2	9,2	44	287,8
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	670	33,4	32,3	107,2	851,8
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-3с	Рассольник Ленинградский	300	7,1	8,7	20,4	188,3
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,8
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	120	20,1	19	8	283,8
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1045	45,5	47,9	123,9	1108,3
	Полдник					
54-6т	Сырники	100	19,6	5,7	16,4	195,8

Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	340	25,6	10,7	53,6	413,4
	Ужин					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-8г	Капуста тушеная	200	4,8	6	19,5	151,4
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	28	31,6	71	680
	Второй ужин					
Пром.	Галеты	10	1	1	6,6	39,3
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Итого за Второй ужин	210	6,8	6	14,6	139,5
	Итого за день	3115	139,9	128,5	403,3	3327,4
	Вторник, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,4
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	830	28,5	35,8	76,7	740,6
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	80	11,1	5,9	5	117,8
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	970	38,3	44,8	126,7	1063,3

¹С 01.03 заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник					
Пром.	Булочка с повидлом	60	4,8	8,4	33,6	229,2
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	330	12,2	13,5	49,9	369,9
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13з	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9
54-10г	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7

54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	80	12	12,4	1,9	167,4
54-1соус	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб ржаной	15	1	0,2	5	25,6
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2
	Итого за Ужин	600	25,2	36,7	61,1	675,8
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	3130	110,2	136	366,4	3128,4
	Среда, 3 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	690	24,6	23,1	89,7	663,8
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	300	13	9,1	20,9	217,3
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	925	39,1	43,4	119,5	1024,8
	Полдник					
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15,6	188,1
Пром.	Фрукт (груша)**	130	0,5	0,4	13,4	59,2
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	380	14,5	15,7	38,6	353,9
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-26м	Плов из булгура с курицей	250	24,6	10,9	48,5	390,4
54-7гн	Чай с малиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	640	38	28,1	89,4	760,6
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	10	0,8	1	7,4	41,6
	Итого за Второй ужин	210	6,6	6	15,6	142,6
	Итого за день	3045	123,4	116,3	387,8	3088,1
	Четверг, 3 неделя					

	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,8
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	570	29,6	23,1	90,6	688
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-7з	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
54-8с	Суп гороховый	300	10,1	6,9	24,4	199,7
54-9г	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	935	43,5	43	115,3	1020,6
	Полдник					
54-9в	Булочка школьная	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром.	Бифидок	180	6,1	4,5	9,9	104,6
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Полдник	360	13,1	6,9	69,1	390,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	610	31,1	31,6	60,7	650,9
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	10	1	1	6,6	39,3
	Итого за Второй ужин	210	6,8	6	14,6	139,5
	Итого за день	2885	124,7	110,6	383,3	3024
	Пятница, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,1	9,2	38,6	270,3
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	640	21,1	26,7	89,1	680,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,2	30,4	125,8

	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	80	1	0,1	3,9	20,6
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	300	7	8,5	8,6	138,3
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	80	18,8	21,6	4,4	287,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	3	0,5	15	76,9
	Итого за Обед	955	44,7	52,8	96,1	1037,6
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Булочка с кунжутом	80	6,2	1,9	42,7	212,8
	Итого за Полдник	420	14,3	7,2	65	381,9
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	80	0,7	8,1	5,7	99
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	41,5	29,3	71,3	715,3

¹С 01.03 заменяется на «Икра морковная 54-12з»

	Второй ужин					
Пром.	Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	91,6
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
	Итого за Второй ужин	200	7,3	4,8	20,4	153,6
	Итого за день	3065	129,5	121	372,3	3094,9
	Суббота, 3 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4о	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	316
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	615	33,5	42,8	62,4	767,1
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-17з	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8

Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	955	44,9	39	120,9	1014,4
	Полдник					
Пром.	Слойка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	280	12,2	16,2	54,4	412,2
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	80	0,9	0,2	3	17,1
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,6	348,2
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	650	31,6	26,2	84,2	698,9
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	2900	128,2	129,2	378,5	3188
	Воскресенье, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	570	47	16,1	95,7	715,4
	Второй завтрак					
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	33	134,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	80	0,6	0,1	2	11,3
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	300	11,1	8,2	14,4	175,2
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	935	53,9	40,8	114	1037
	Полдник					
54-10в	Булочка ванильная	60	4,7	4	32,3	184,2
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (банан)**	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Полдник	380	13,3	9,6	68,5	413,8
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	200	23	11,1	32,1	319,9
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2

54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	600	37,8	30,1	77,2	728,8
	Второй ужин					
Пром.	Печенье	10	0,8	1	7,4	41,6
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	210	6,6	6	15,6	142,6
	Итого за день	2895	159,2	102,6	404	3172
	Средние показатели за Завтрак	655	31,1	28,56	87,34	729,63
	Средние показатели за Второй завтрак	200	0,6	0,06	32,83	134,23
	Средние показатели за Обед	960	44,27	44,53	116,63	1043,71
	Средние показатели за Полдник	355,71	15,03	11,4	57,01	390,81
	Средние показатели за Ужин	628,57	33,31	30,51	73,56	701,47
	Средние показатели за Второй ужин	205,71	6,41	5,54	17,71	146,26
	Средние показатели за период	3005	130,7	120,6	385,1	3146,1

Примечание:

№ рецептуры* - номера рецептов из перечня блюд;

Фрукт** - допускается выдача иных фруктов;

Овощи в нарезке, горошек зеленый*** - допускается выдача иных овощей.

Информация об энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал	3146,1	2585	121,7
Витамин С, мг	208,2	60	347
Витамин В1, мг	1,6	1,2	133,3
Витамин В2, мг	2,6	1,4	185,7
Витамин А, мкг рэ	900,2	700	128,6
Кальций, мг	1860	1100	169,1
Фосфор, мг	2058,5	1100	187,1
Магний, мг	517,8	250	207,1
Железо, мг	23,4	12	195
Калий, мг	1485	1100	135
Йод, мкг	254,6	100	254,6
Селен, мкг	117,4	30	391,3

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	525	25,0
Сухари панировочные	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	37	1,8
Хлеб пшеничный	45	45	45	45	45	30	45	45	45	45	45	45	30	45	45	45	45	45	45	30	45	900	42,9
Крупа кукурузная	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	171	8,1
Крупа манная	-	-	-	20	-	-	13	-	-	-	20	-	-	13	-	-	-	20	-	-	13	99	4,7
Крупа овсяная	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	150	7,1
Крупа пшеничная	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	150	7,1
Горошек зеленый консерв.	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	372	17,7
Морковь(01.09- 31.12)	-	-	-	157	-	-	-	-	-	-	157	-	-	-	-	-	-	157	-	-	-	470	22,4
Морковь(01.01- 31.08)	-	-	-	170	-	-	-	-	-	-	170	-	-	-	-	-	-	170	-	-	-	511	24,3
Джем из абрикосов	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	90	4,3
Банан	-	130	-	-	-	130	-	-	130	-	-	-	130	-	-	130	-	-	-	130	-	780	37,1
Мандарин	70	-	-	70	-	-	70	70	-	-	70	-	-	70	70	-	-	70	-	-	70	630	30,0
Яблоко	-	-	120	-	130	-	-	-	-	120	-	130	-	-	-	-	120	-	130	-	-	750	35,7
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	39	1,8
Облепиха	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	1,8
Смородина черная	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	39	1,8
Молоко сгущенное с сахаром	38	-	-	20	-	-	-	38	-	-	20	-	-	-	38	-	-	20	-	-	-	174	8,3

Молоко	100	58	100	81	106	54	50	100	58	100	81	106	54	50	100	58	100	81	106	54	50	1644	78,3
Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	-	100	-	-	-	-	100	-	100	-	-	-	-	100	-	100	-	-	-	-	600	28,6
Творог	-	-	-	75	-	-	186	-	-	-	75	-	-	186	-	-	-	75	-	-	186	782	37,2
Сыр	31	31	-	-	31	66	-	31	31	-	-	31	66	-	31	31	-	-	31	66	-	478	22,8
Сметана	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	37	1,8
Масло сливочное	10	22	10	20	20	21	7	10	22	10	20	20	21	7	10	22	10	20	20	21	7	328	15,6
Яйцо куриное	-	102	-	9	-	94	6	-	102	-	9	-	94	6	-	102	-	9	-	94	6	631	30,1
Сахар-песок	6	14	3	15	10	7	20	6	14	3	15	10	7	20	6	14	3	15	10	7	20	225	10,7
Мед пчелиный	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	30	1,4
Чай черный байховый	-	2	1	1	1	1	1	-	2	1	1	1	1	1	-	2	1	1	1	1	1	21	1,0
Какао-порошок	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	12	0,6
Соль йодированная	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	15	0,7
Ванилин	-	-	-	-	-	-	0,0	-	-	-	-	-	-	0,0	-	-	-	-	-	-	0,0	0,0	0,0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Сок персиковый	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	1800	85,7
Сок сливовый	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Сок черешневый	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржано-пшеничный	-	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	180	8,6
Хлеб ржаной	60	60	-	30	45	30	30	60	60	-	30	45	30	30	60	60	-	30	45	30	30	765	36,4
Хлеб пшеничный	60	60	14	69	60	60	74	60	60	14	69	60	60	74	60	60	14	69	60	60	74	1194	56,8
Сухари панировочные	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	75	3,6
Мука пшеничная в/с	2	-	3	1	7	2	-	2	-	3	1	7	2	-	2	-	3	1	7	2	-	44	2,1
Крупа рисовая	6	54	-	-	-	-	-	6	54	-	-	-	-	-	6	54	-	-	-	-	-	180	8,6
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	207	9,9
Горох	-	-	-	24	-	-	75	-	-	-	24	-	-	75	-	-	-	24	-	-	75	297	14,1
Макаронные изделия высшего сорта	-	-	51	-	-	-	-	-	-	51	-	-	-	-	-	-	51	-	-	-	-	153	7,3
Картофель(01.09-31.10)	351	33	187	167	171	33	112	351	33	187	167	171	33	112	351	33	187	167	171	33	112	3162	150,6
Картофель(31.10-31.12)	374	35	200	178	183	35	120	374	35	200	178	183	35	120	374	35	200	178	183	35	120	3372	160,6
Картофель(31.12-28.02)	400	37	213	191	195	37	128	400	37	213	191	195	37	128	400	37	213	191	195	37	128	3605	171,6
Картофель(29.02-01.09)	433	40	231	207	212	40	139	433	40	231	207	212	40	139	433	40	231	207	212	40	139	3906	186,0
Огурец соленый	23	-	30	-	-	-	-	23	-	30	-	-	-	-	23	-	30	-	-	-	-	158	7,5
Свекла(01.09-31.12)	-	60	15	-	-	60	-	-	60	15	-	-	60	-	-	60	15	-	-	60	-	405	19,3
Свекла(01.01-	-	65	16	-	-	65	-	-	65	16	-	-	65	-	-	65	16	-	-	65	-	441	21,0

31.08)																							
Репка	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	90	4,3
Петрушка (корень)	-	5	5	4	1	3	-	-	5	5	4	1	3	-	-	5	5	4	1	3	-	51	2,4
Перец сладкий	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	542	25,8
Огурец	-	-	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-	-	90	271	12,9
Морковь(01.09-31.12)	15	105	30	55	15	105	9	15	105	30	55	15	105	9	15	105	30	55	15	105	9	1002	47,7
Морковь(01.01-31.08)	16	114	33	60	16	114	10	16	114	33	60	16	114	10	16	114	33	60	16	114	10	1089	51,9
Лук репчатый	15	29	36	40	15	18	9	15	29	36	40	15	18	9	15	29	36	40	15	18	9	488	23,2
Капуста белокочанная	-	30	-	163	105	30	-	-	30	-	163	105	30	-	-	30	-	163	105	30	-	983	46,8
Томатное пюре	-	16	13	-	2	9	-	-	16	13	-	2	9	-	-	16	13	-	2	9	-	120	5,7
Облепиха	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	26	77	3,7
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	128	6,1
Яблоко	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	81	3,9
Вишня	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	127	6,1
Смесь сухофруктов	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	80	3,8
Чернослив	-	-	-	27	-	21	-	-	-	-	27	-	21	-	-	-	-	27	-	21	-	145	6,9
Курага	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	64	3,1
Говядина 1 категории	-	-	112	-	-	109	73	-	-	112	-	-	109	73	-	-	112	-	-	109	73	882	42,0
Печень говяжья	117	-	-	-	-	-	-	117	-	-	-	-	-	-	117	-	-	-	-	-	-	351	16,7
Куриная грудка (филе)	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	190	9,0
Минтай (филе)	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	236	11,2
Горбуша (филе)	-	-	-	-	94	-	51	-	-	-	-	94	-	51	-	-	-	-	94	-	51	433	20,6
Молоко	32	-	17	13	24	-	40	32	-	17	13	24	-	40	32	-	17	13	24	-	40	378	18,0
Сыр	16	31	-	31	37	16	31	16	31	-	31	37	16	31	16	31	-	31	37	16	31	485	23,1
Сметана	55	15	-	23	62	45	-	55	15	-	23	62	45	-	55	15	-	23	62	45	-	599	28,5
Масло сливочное	21	17	24	11	22	8	23	21	17	24	11	22	8	23	21	17	24	11	22	8	23	376	17,9
Масло подсолнечное	16	20	11	20	13	6	-	16	20	11	20	13	6	-	16	20	11	20	13	6	-	259	12,3
Яйцо куриное	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	8	0,4
Сахар-песок	7	15	8	9	10	12	7	7	15	8	9	10	12	7	7	15	8	9	10	12	7	205	9,8
Крахмал	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	54	2,6

картофельный																							
Соль йодированная	2,3	1,5	1,6	1,4	1,3	1,2	1,2	2,3	1,5	1,6	1,4	1,3	1,2	1,2	2,3	1,5	1,6	1,4	1,3	1,2	1,2	31,3	1,5
Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	1,2	0,1
Кислота лимонная	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	2,8	0,1

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню полдников по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ПОЛДНИК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Слойка с повидлом	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	240	11,4
Булочка с кунжутом	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	240	11,4
Мука пшеничная в/с	7	-	13	49	-	-	41	7	-	13	49	-	-	41	7	-	13	49	-	-	41	329	15,6
Крупа манная	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	22	1,1
Джем из абрикосов	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	120	5,7
Апельсин	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	420	20,0
Банан	-	-	-	120	-	-	120	-	-	-	120	-	-	120	-	-	-	120	-	-	120	720	34,3
Груша	-	-	130	-	-	-	-	-	-	130	-	-	-	-	-	-	130	-	-	-	-	390	18,6
Мандарин	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	210	10,0
Молоко	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	600	28,6
Молоко	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	600	28,6
Бифидок	-	-	-	180	-	-	200	-	-	-	180	-	-	200	-	-	-	180	-	-	200	1140	54,3
Йогурт	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Ряженка	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	600	28,6
Творог	90	-	33	-	-	-	-	90	-	33	-	-	-	-	90	-	33	-	-	-	-	370	17,6
Сметана	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	10	0,5
Масло	1	-	13	2	-	-	5	1	-	13	2	-	-	5	1	-	13	2	-	-	5	64	3,0

сливочное																							
Масло подсолнечное	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	1	0,0
Яйцо куриное	4	-	2	-	-	-	4	4	-	2	-	-	-	4	4	-	2	-	-	-	4	29	1,4
Сахар-песок	5	-	7	3	-	-	7	5	-	7	3	-	-	7	5	-	7	3	-	-	7	66	3,1
Булочка с повидлом	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	180	8,6
Дрожжи прессованные	-	-	-	1,5	-	-	0,8	-	-	-	1,5	-	-	0,8	-	-	-	1,5	-	-	0,8	6,9	0,3
Соль йодированная	0,2	-	0,3	0,7	-	-	0,8	0,2	-	0,3	0,7	-	-	0,8	0,2	-	0,3	0,7	-	-	0,8	6,0	0,3
Ванилин	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,1	0,0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	25	15	25	25	25	25	25	25	15	25	25	25	25	25	25	15	25	25	25	25	25	495	23,6
Хлеб пшеничный	59	15	45	45	45	45	45	59	15	45	45	45	45	45	59	15	45	45	45	45	45	898	42,8
Сухари панировочные	8	-	-	-	-	-	3	8	-	-	-	-	-	3	8	-	-	-	-	-	3	34	1,6
Мука пшеничная в/с	2	10	-	-	1	-	3	2	10	-	-	1	-	3	2	10	-	-	1	-	3	47	2,3
Булгур	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	240	11,4
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	54	-	-	-	-	-	-	54	-	-	-	-	-	-	54	-	163	7,8
Картофель(01.09-31.10)	-	182	-	177	124	-	224	-	182	-	177	124	-	224	-	182	-	177	124	-	224	2119	100,9
Картофель(31.10-31.12)	-	194	-	188	132	-	239	-	194	-	188	132	-	239	-	194	-	188	132	-	239	2259	107,6
Картофель(31.12-28.02)	-	207	-	201	141	-	256	-	207	-	201	141	-	256	-	207	-	201	141	-	256	2415	115,0
Картофель(29.02-	-	224	-	218	153	-	277	-	224	-	218	153	-	277	-	224	-	218	153	-	277	2617	124,6

01.09)																							
Томат	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	542	25,8
Свекла(01.09-31.12)	-	95	-	-	-	-	-	-	95	-	-	-	-	-	-	95	-	-	-	-	-	285	13,6
Свекла(01.01-31.08)	-	103	-	-	-	-	-	-	103	-	-	-	-	-	-	103	-	-	-	-	-	310	14,8
Петрушка (корень)	-	1	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	2	10	0,5
Петрушка (зелень)	5	-	-	-	4	-	5	5	-	-	-	4	-	5	5	-	-	-	4	-	5	40	1,9
Огурец	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	542	25,8
Морковь(01.09-31.12)	10	7	23	-	85	25	-	10	7	23	-	85	25	-	10	7	23	-	85	25	-	452	21,5
Морковь(01.01-31.08)	11	8	26	-	92	27	-	11	8	26	-	92	27	-	11	8	26	-	92	27	-	491	23,4
Лук репчатый	14	2	16	22	14	10	3	14	2	16	22	14	10	3	14	2	16	22	14	10	3	239	11,4
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	186	8,9
Капуста белокочанная	237	-	-	-	-	-	-	237	-	-	-	-	-	-	237	-	-	-	-	-	-	712	33,9
Томатное пюре	16	-	-	8	7	-	-	16	-	-	8	7	-	-	16	-	-	8	7	-	-	93	4,5
Лимон	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	45	2,1
Яблоко	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-	27	-	81	3,9
Смородина черная	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	39	1,8
Облепиха	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	39	1,8
Малина	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	1,8
Говядина 1 категории	73	73	-	143	-	73	-	73	73	-	143	-	73	-	73	73	-	143	-	73	-	1085	51,7
Печень говяжья	-	-	-	-	-	-	117	-	-	-	-	-	-	117	-	-	-	-	-	-	117	349	16,6
Куриная грудка (филе)	-	-	76	-	94	-	-	-	-	76	-	94	-	-	-	-	76	-	94	-	-	510	24,3
Молоко	17	175	-	-	130	-	-	17	175	-	-	130	-	-	17	175	-	-	130	-	-	967	46,0
Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	-	-	-	-	100	100	-	-	-	-	-	100	100	-	-	-	-	-	100	100	-	600	28,6
Сыр	16	-	31	-	-	-	31	16	-	31	-	-	-	31	16	-	31	-	-	-	31	234	11,1

Сметана	-	45	-	-	-	-	-	-	45	-	-	-	-	-	-	45	-	-	-	-	-	135	6,4
Масло сливочное	24	12	10	18	-	8	23	24	12	10	18	-	8	23	24	12	10	18	-	8	23	286	13,6
Масло подсолнечное	-	9	10	-	14	-	-	-	9	10	-	14	-	-	-	9	10	-	14	-	-	98	4,6
Яйцо куриное	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	13	0,6
Сахар-песок	13	7	7	7	7	7	-	13	7	7	7	7	7	-	13	7	7	7	7	7	-	144	6,9
Мед пчелиный	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	30	1,4
Чай черный байховый	1	-	1	1	-	1	1	1	-	1	1	-	1	1	1	-	1	1	-	1	1	15	0,7
Какао-порошок	-	5	-	-	5	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	5	-	-	5	-	-	30	1,4
Соль йодированная	0,9	0,9	1,3	1,0	1,1	0,8	1,0	0,9	0,9	1,3	1,0	1,1	0,8	1,0	0,9	0,9	1,3	1,0	1,1	0,8	1,0	20,9	1,0
Лавровый лист	-	-	-	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	0,0	0,0	-	0,3	0,9	0,0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Баранки простые	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	60	2,9
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57,1
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57,1
Ряженка	-	-	-	-	180	-	-	-	-	-	-	180	-	-	-	-	-	-	180	-	-	540	25,7
Снежок	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	1200	57,1
Галеты	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	60	2,9
Печенье	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	60	2,9

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	110	100	50	80	95	80	80	110	100	50	80	95	80	80	110	100	50	80	95	80	80	1785	85,0
Хлеб ржано-пшеничный	-	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	180	8,6
Хлеб пшеничный	164	120	104	159	150	135	164	164	120	104	159	150	135	164	164	120	104	159	150	135	164	2992	142,5
Слойка с повидлом	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	240	11,4
Булочка с кунжутом	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	240	11,4
Баранки простые	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	60	2,9
Сухари панировочные	8	-	8	14	-	-	18	8	-	8	14	-	-	18	8	-	8	14	-	-	18	145	6,9
Мука пшеничная в/с	11	10	16	50	9	2	43	11	10	16	50	9	2	43	11	10	16	50	9	2	43	420	20,0
Горох	-	-	-	24	-	-	75	-	-	-	24	-	-	75	-	-	-	24	-	-	75	297	14,1
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	-	-	-	-	-	69	-	207	9,9
Крупа кукурузная	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	171	8,1
Крупа манная	7	-	-	20	-	-	13	7	-	-	20	-	-	13	7	-	-	20	-	-	13	121	5,8
Крупа овсяная	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	150	7,1
Крупа пшеничная	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50	-	-	150	7,1
Крупа рисовая	6	54	-	-	-	54	-	6	54	-	-	-	54	-	6	54	-	-	-	54	-	343	16,3
Булгур	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	240	11,4
Макаронные изделия в/с	-	-	51	-	-	-	-	-	-	51	-	-	-	-	-	-	51	-	-	-	-	153	7,3
Картофель(01.09-31.10)	351	214	187	344	295	33	337	351	214	187	344	295	33	337	351	214	187	344	295	33	337	5281	251,5

Картофель(31.10-31.12)	374	228	200	367	315	35	359	374	228	200	367	315	35	359	374	228	200	367	315	35	359	5631	268,1
Картофель(31.12-28.02)	400	244	213	392	336	37	384	400	244	213	392	336	37	384	400	244	213	392	336	37	384	6019	286,6
Картофель(29.02-01.09)	433	265	231	425	365	40	416	433	265	231	425	365	40	416	433	265	231	425	365	40	416	6524	310,6
Свекла(01.09-31.12)	-	155	15	-	-	60	-	-	155	15	-	-	60	-	-	155	15	-	-	60	-	690	32,9
Свекла(01.01-31.08)	-	169	16	-	-	65	-	-	169	16	-	-	65	-	-	169	16	-	-	65	-	751	35,7
Томат	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	542	25,8
Огурец соленый	23	-	30	-	-	-	-	23	-	30	-	-	-	-	23	-	30	-	-	-	-	158	7,5
Капуста белокочанная	237	30	-	163	105	30	-	237	30	-	163	105	30	-	237	30	-	163	105	30	-	1694	80,7
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	-	-	-	62	186	8,9
Лук репчатый	29	31	52	62	29	28	12	29	31	52	62	29	28	12	29	31	52	62	29	28	12	727	34,6
Морковь(01.09-31.12)	25	112	53	212	100	130	9	25	112	53	212	100	130	9	25	112	53	212	100	130	9	1923	91,6
Морковь(01.01-31.08)	27	122	58	230	109	141	10	27	122	58	230	109	141	10	27	122	58	230	109	141	10	2092	99,6
Огурец	90	-	-	90	-	-	90	90	-	-	90	-	-	90	90	-	-	90	-	-	90	814	38,7
Перец сладкий	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	90	-	-	-	90	-	-	542	25,8
Петрушка (зелень)	5	-	-	-	4	-	5	5	-	-	-	4	-	5	5	-	-	-	4	-	5	40	1,9
Петрушка (корень)	-	6	5	4	1	3	2	-	6	5	4	1	3	2	-	6	5	4	1	3	2	60	2,9
Репа	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	90	4,3
Томатное пюре	16	16	13	8	9	9	-	16	16	13	8	9	9	-	16	16	13	8	9	9	-	213	10,2
Горошек зеленый консерв.	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	-	62	-	-	-	62	-	372	17,7
Джем из абрикосов	40	-	-	-	-	-	30	40	-	-	-	-	-	30	40	-	-	-	-	-	30	210	10,0
Апельсин	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	420	20,0
Банан	-	130	-	120	-	130	120	-	130	-	120	-	130	120	-	130	-	120	-	130	120	1500	71,4
Вишня	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	127	6,1
Смородина черная	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	-	13	-	13	77	3,7

Груша	-	-	130	-	-	-	-	-	-	130	-	-	-	-	-	-	130	-	-	-	-	390	18,6
Лимон	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	45	2,1
Мандарин	70	70	-	70	-	-	70	70	70	-	70	-	-	70	70	70	-	70	-	-	70	840	40,0
Яблоко	-	27	120	-	157	-	-	-	27	120	-	157	-	-	-	27	120	-	157	-	-	913	43,5
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	128	6,1
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	39	1,8
Малина	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	1,8
Облепиха	-	-	13	-	-	13	26	-	-	13	-	-	13	26	-	-	13	-	-	13	26	154	7,3
Чернослив	-	-	-	27	-	21	-	-	-	-	27	-	21	-	-	-	-	27	-	21	-	145	6,9
Смесь сухофруктов	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	80	3,8
Курага	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	64	3,1
Сок черешневый	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1
Сок сливовый	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Сок персиковый	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	1800	85,7
Говядина 1 категории	73	73	112	143	-	183	73	73	73	112	143	-	183	73	73	73	112	143	-	183	73	1967	93,7
Печень говяжья	117	-	-	-	-	-	117	117	-	-	-	-	-	117	117	-	-	-	-	-	117	700	33,3
Куриная грудка (филе)	-	-	76	63	94	-	-	-	-	76	63	94	-	-	-	-	76	63	94	-	-	700	33,3
Горбуша (филе)	-	-	-	-	94	-	51	-	-	-	-	94	-	51	-	-	-	-	94	-	51	433	20,6
Минтай (филе)	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	236	11,2
Молоко сгущенное с сахаром	38	-	-	20	-	-	-	38	-	-	20	-	-	-	38	-	-	20	-	-	-	174	8,3
Молоко	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	600	28,6
Молоко	149	233	117	94	260	254	90	149	233	117	94	260	254	90	149	233	117	94	260	254	90	3589	170,9
Снежок	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	1200	57,1
Ряженка	200	-	-	-	180	-	-	200	-	-	-	180	-	-	200	-	-	-	180	-	-	1140	54,3
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57,1
Бифидок	-	-	-	180	-	-	200	-	-	-	180	-	-	200	-	-	-	180	-	-	200	1140	54,3
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57,1
Йогурт	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	-	100	-	100	100	-	100	-	100	-	100	100	-	100	-	100	-	100	100	-	1200	57,1
Творог	90	-	33	75	-	-	186	90	-	33	75	-	-	186	90	-	33	75	-	-	186	1152	54,9

Сыр	62	62	31	31	68	81	62	62	62	31	31	68	81	62	62	62	3
Сметана	58	60	-	28	62	45	7	58	60	-	28	62	45	7	58	60	
Масло сливочное	57	51	57	51	42	37	57	57	51	57	51	42	37	57	57	51	5
Масло подсолнечное	16	29	21	20	27	6	-	16	29	21	20	27	6	-	16	29	2
Яйцо куриное	4	102	5	9	-	94	14	4	102	5	9	-	94	14	4	102	
Сахар-песок	31	36	25	34	27	26	34	31	36	25	34	27	26	34	31	36	2
Булочка с повидлом	-	60	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	60	
Галеты	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	
Печенье	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	1
Мед пчелиный	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	1
Чай черный байховый	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	
Какао-порошок	4	5	-	-	5	-	-	4	5	-	-	5	-	-	4	5	
Дрожжи прессованные	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	2	-	-	1	-	-	
Крахмал картофельный	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	-	6	
Соль йодированная	4	3	4	4	3	2	4	4	3	4	4	3	2	4	4	3	
Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0
Ванилин	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	
Кислота лимонная	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	-	0,1	-	0,5	-	-	0,3	

Меню для детей с муковисцидозом в возрасте 12 лет и старше

№ рецептуры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	250	9,1	11,5	55	359,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	720	35,3	34,6	118,2	923,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	100	1,3	0,1	4,9	25,7
54-3с	Рассольник Ленинградский	350	8,3	10,1	23,9	219,7
54-11г	Картофельное пюре	250	5,1	8,8	33	232,3
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	120	20,1	19	8	283,8
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6

Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1180	51,5	55,5	135	1245,1
	Полдник					
54-6т	Сырники	150	29,5	8,6	24,6	293,6
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
	Итого за Полдник	390	35,5	13,6	61,8	511,2
	Ужин					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	45	10,4	13,3	0	161,2
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-8г	Капуста тушеная	200	4,8	6	19,5	151,4
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Ужин	705	35,4	40,6	73,1	798,8
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8
	Итого за день	3415	166	151,7	441,8	3794
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,6
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	700	33	41,8	72,5	796,3
	Второй завтрак					
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
Пром.	Ореховая смесь	20	3,5	10,9	3	124,1
	Итого за Второй завтрак	220	4,1	11,1	33,4	249,9
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	100	0,9	10,2	7,1	123,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	350	8,3	9,9	17,7	193,2
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	140	19,4	10,4	8,8	206,2
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	1120	47,2	54,1	136,6	1220,7
¹ С 01.03 заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»						
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Булочка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
	Итого за Полдник	350	13,8	16,3	61,1	446,3
	Ужин					
54-13з	Салат из свеклы отварной	100	1,3	4,5	7,6	76,1

53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	200	6	7,3	35,4	231,5
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-1соус	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Ужин	725	33,9	45,8	77,5	858,1
	Второй ужин					
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	220	7,5	5,3	34,4	215
	Итого за день	3335	139,5	174,4	415,5	3786,3
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	250	10,7	14,1	42,9	341
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Кисломолочный продукт (для	100	10	10	5,1	150,4

	детей с муковисцидозом)					
	Итого за Завтрак	740	26,7	25,9	98,3	732
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-16з	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	350	15,1	10,6	24,4	253,5
54-1г	Макароны отварные	200	7,1	6,6	43,7	262,4
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1095	52,8	50,1	150,9	1264,8
	Полдник					
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15,6	188,1
Пром.	Фрукт (груша)**	130	0,5	0,4	13,4	59,2
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	380	14,5	15,7	38,6	353,9
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	100	1,1	0,2	3,8	21,4
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-26м	Плов из булгура с курицей	250	24,6	10,9	48,5	390,4
54-7гн	Чай с малиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Ужин	670	38,3	35,3	90,4	831
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2
	Итого за день	3305	140,2	134	436,3	3508,3
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,8
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
	Итого за Завтрак	690	38,4	31,4	113,4	888,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-7з	Салат из белокочанной капусты	100	2,5	10,1	10,4	143

53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-8с	Суп гороховый	350	11,7	8	28,5	233
54-9г	Рагу из овощей	200	3,8	10	18,2	177,8
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	1065	46,6	55,8	126,3	1193,1
	Полдник					
54-9в	Булочка школьная	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
	Итого за Полдник	410	14,3	7,6	76,5	430,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	640	31,4	38,8	61,4	719,8
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8
	Итого за день	3225	139	141	431,3	3547,4
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	250	10,2	11,6	48,3	337,8
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	690	23,2	29,1	98,8	748,2
	Второй завтрак					
Пром.	Ореховая смесь	20	3,5	10,9	3	124,1
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	220	4,1	11,1	33,4	249,9
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	100	1,3	0,1	4,9	25,7
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	350	8,1	9,9	10	161,4
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,8
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	80	18,8	21,6	4,4	287,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1100	48,2	63,4	110,3	1203,9
	Полдник					
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9

Пром.	Булочка с кунжутом	100	7,7	2,4	53,4	266
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	440	15,8	7,7	75,7	435,1
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	100	0,9	10,2	7,1	123,8
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	670	41,7	31,4	72,7	740,1

¹С 01.03 заменяется на «Икра морковная 54-12з»

	Второй ужин					
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	21,2	163,8
	Итого за день	3340	140,9	148	412,1	3541
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4о	Омлет с сыром	200	25,4	33,8	4	421,3
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	685	40,4	51,3	64,5	879,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-17з	Салат из моркови и чернослива	100	1,6	0,3	21,5	94,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	350	8,3	9,9	17,7	193,2
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	200	11	8,5	47,9	311,6
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1075	49,3	42,7	139,7	1138,8
	Полдник					
Пром.	Фрукт (груша)**	120	0,5	0,4	12,4	54,6
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Слойка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
	Итого за Полдник	400	12,7	16,6	66,8	466,8
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	100	1,1	0,2	3,8	21,4
54-11м	Плов из отварной говядины	250	19,1	18,4	48,2	435,3
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5

Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	720	35,6	29,9	94,6	790,3
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	3280	144	145,5	422,2	3571
	Воскресенье, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	590	47,2	30,6	96	847,6
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	350	12,9	9,5	16,7	204,5
54-21г	Горошница	200	19,3	1,8	45	273,1
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	1055	60,7	42,6	128	1137,4
	Полдник					
54-10в	Булочка ванильная	60	4,7	4	32,3	184,2
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
	Итого за Полдник	410	13,8	9,8	74,8	442,2
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	60	1,2	0,2	6,1	31,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	250	28,7	13,8	40,2	399,9
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	680	44	40,1	87,5	885,3
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2
	Итого за день	3155	173,6	130,5	442	3633,1
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2к	Каша вязкая молочная	250	9,1	11,5	55	359,7

	кукурузная					
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	720	35,3	34,6	118,2	923,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	100	1,3	0,1	4,9	25,7
54-3с	Рассольник Ленинградский	350	8,3	10,1	23,9	219,7
54-11г	Картофельное пюре	250	5,1	8,8	33	232,3
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	120	20,1	19	8	283,8
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1180	51,5	55,5	135	1245,1
	Полдник					
54-6т	Сырники	150	29,5	8,6	24,6	293,6
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
	Итого за Полдник	390	35,5	13,6	61,8	511,2
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	45	10,4	13,3	0	161,2
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
54-8г	Капуста тушеная	200	4,8	6	19,5	151,4
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Ужин	705	35,4	40,6	73,1	798,8
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8
	Итого за день	3415	166	151,7	441,8	3794
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,6
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	700	33	41,8	72,5	796,3
	Второй завтрак					
Пром.	Ореховая смесь	20	3,5	10,9	3	124,1

Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	220	4,1	11,1	33,4	249,9
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	100	0,9	10,2	7,1	123,8
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	350	8,3	9,9	17,7	193,2
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	140	19,4	10,4	8,8	206,2
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1120	47,2	54,1	136,6	1220,7

¹С 01.03 заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»

	Полдник					
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Булочка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
	Итого за Полдник	350	13,8	16,3	61,1	446,3
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13з	Салат из свеклы отварной	100	1,3	4,5	7,6	76,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	200	6	7,3	35,4	231,5
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-1соус	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Ужин	725	33,9	45,8	77,5	858,1
	Второй ужин					
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	220	7,5	5,3	34,4	215
	Итого за день	3335	139,5	174,4	415,5	3786,3
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	250	10,7	14,1	42,9	341
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	740	26,7	25,9	98,3	732
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-16з	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	350	15,1	10,6	24,4	253,5

54-1г	Макароны отварные	200	7,1	6,6	43,7	262,4
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1095	52,8	50,1	150,9	1264,8
	Полдник					
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15,6	188,1
Пром.	Фрукт (груша)**	130	0,5	0,4	13,4	59,2
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
	Итого за Полдник	380	14,5	15,7	38,6	353,9
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	100	1,1	0,2	3,8	21,4
54-26м	Плов из булгура с курицей	250	24,6	10,9	48,5	390,4
54-7гн	Чай с малиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	670	38,3	35,3	90,4	831
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2
	Итого за день	3305	140,2	134	436,3	3508,3
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,8
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
	Итого за Завтрак	690	38,4	31,4	113,4	888,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-7з	Салат из белокочанной капусты	100	2,5	10,1	10,4	143
54-8с	Суп гороховый	350	11,7	8	28,5	233
54-9г	Рагу из овощей	200	3,8	10	18,2	177,8
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1065	46,6	55,8	126,3	1193,1
	Полдник					
54-9в	Булочка школьная	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2

Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
	Итого за Полдник	410	14,3	7,6	76,5	430,6
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	640	31,4	38,8	61,4	719,8
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8
	Итого за день	3225	139	141	431,3	3547,4
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	250	10,2	11,6	48,3	337,8
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	690	23,2	29,1	98,8	748,2
	Второй завтрак					
Пром.	Ореховая смесь	20	3,5	10,9	3	124,1
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	220	4,1	11,1	33,4	249,9
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	100	1,3	0,1	4,9	25,7
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	350	8,1	9,9	10	161,4
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,8
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	80	18,8	21,6	4,4	287,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1100	48,2	63,4	110,3	1203,9
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Булочка с кунжутом	100	7,7	2,4	53,4	266
	Итого за Полдник	440	15,8	7,7	75,7	435,1
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	100	0,9	10,2	7,1	123,8
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4

	Итого за Ужин	670	41,7	31,4	72,7	740,1
¹ С 01.03 заменяется на «Икра морковная 54-12з»						
	Второй ужин					
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	21,2	163,8
	Итого за день	3340	140,9	148	412,1	3541
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4о	Омлет с сыром	200	25,4	33,8	4	421,3
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	685	40,4	51,3	64,5	879,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-17з	Салат из моркови и чернослива	100	1,6	0,3	21,5	94,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	350	8,3	9,9	17,7	193,2
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	200	11	8,5	47,9	311,6
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1075	49,3	42,7	139,7	1138,8
	Полдник					
Пром.	Фрукт (груша)**	120	0,5	0,4	12,4	54,6
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Слойка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
	Итого за Полдник	400	12,7	16,6	66,8	466,8
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	100	1,1	0,2	3,8	21,4
54-11м	Плов из отварной говядины	250	19,1	18,4	48,2	435,3
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	720	35,6	29,9	94,6	790,3
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	3280	144	145,5	422,2	3571
	Воскресенье, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5

54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
	Итого за Завтрак	590	47,2	30,6	96	847,6
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	350	12,9	9,5	16,7	204,5
54-21г	Горошница	200	19,3	1,8	45	273,1
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1055	60,7	42,6	128	1137,4
	Полдник					
54-10в	Булочка ванильная	60	4,7	4	32,3	184,2
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	410	13,8	9,8	74,8	442,2
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	60	1,2	0,2	6,1	31,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	250	28,7	13,8	40,2	399,9
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	680	44	40,1	87,5	885,3
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2
	Итого за день	3155	173,6	130,5	442	3633,1
	Понедельник, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2к	Каша вязкая молочная кукурузная	250	9,1	11,5	55	359,7
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	720	35,3	34,6	118,2	923,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4

	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	100	1,3	0,1	4,9	25,7
54-3с	Рассольник Ленинградский	350	8,3	10,1	23,9	219,7
54-11г	Картофельное пюре	250	5,1	8,8	33	232,3
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	120	20,1	19	8	283,8
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1180	51,5	55,5	135	1245,1
	Полдник					
54-6т	Сырники	150	29,5	8,6	24,6	293,6
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
	Итого за Полдник	390	35,5	13,6	61,8	511,2
	Ужин					
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	45	10,4	13,3	0	161,2
54-8г	Капуста тушеная	200	4,8	6	19,5	151,4
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Ужин	705	35,4	40,6	73,1	798,8
	Второй ужин					
Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8
	Итого за день	3415	166	151,7	441,8	3794
	Вторник, 3 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,6
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	700	33	41,7	72,1	794,2
	Второй завтрак					
Пром.	Ореховая смесь	20	3,5	10,9	3	124,1
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	220	4,1	11,1	33,4	249,9
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	100	0,9	10,2	7,1	123,8
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	350	8,3	9,9	17,7	193,2
54-6г	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	140	19,4	10,4	8,8	206,2

54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	1120	47,2	54,1	136,6	1220,7
¹ С 01.03 заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з»						
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Булочка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
	Итого за Полдник	350	13,8	16,3	61,1	446,3
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13з	Салат из свеклы отварной	100	1,3	4,5	7,6	76,1
54-10г	Картофель отварной в молоке	200	6	7,3	35,4	231,5
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-1соус	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Ужин	725	33,9	45,8	77,5	858,1
	Второй ужин					
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	220	7,5	5,3	34,4	215
	Итого за день	3335	139,5	174,3	415,1	3784,2
	Среда, 3 неделя					
	Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	250	10,7	14,1	42,9	341
Пром.	Фрукт (яблоко)**	120	0,5	0,5	11,8	53,3
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	740	26,7	25,9	98,3	732
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-16з	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	350	15,1	10,6	24,4	253,5
54-1г	Макароны отварные	200	7,1	6,6	43,7	262,4
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1095	52,8	50,1	150,9	1264,8
	Полдник					
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15,6	188,1
Пром.	Фрукт (груша)**	130	0,5	0,4	13,4	59,2
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6

	Итого за Полдник	380	14,5	15,7	38,6	353,9
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	100	1,1	0,2	3,8	21,4
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-26м	Плов из булгура с курицей	250	24,6	10,9	48,5	390,4
54-7гн	Чай с малиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Ужин	670	38,3	35,3	90,4	831
	Второй ужин					
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2
	Итого за день	3305	140,2	134	436,3	3508,3
	Четверг, 3 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,8
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	40	0,2	0	28,8	115,8
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
	Итого за Завтрак	690	38,4	31,4	113,4	888,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-7з	Салат из белокочанной капусты	100	2,5	10,1	10,4	143
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-8с	Суп гороховый	350	11,7	8	28,5	233
54-9г	Рагу из овощей	200	3,8	10	18,2	177,8
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,2	10	126,5
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1065	46,6	55,8	126,3	1193,1
	Полдник					
54-9в	Булочка школьная	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	410	14,3	7,6	76,5	430,6
	Ужин					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	640	31,4	38,8	61,4	719,8
	Второй ужин					

Пром.	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
	Итого за Второй ужин	220	7,7	7	21,1	178,8
	Итого за день	3225	139	141	431,3	3547,4
	Пятница, 3 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-13к	Каша вязкая молочная пшеничная	250	10,2	11,6	48,3	337,8
Пром.	Фрукт (яблоко)**	130	0,5	0,5	12,7	57,7
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
	Итого за Завтрак	690	23,2	29,1	98,8	748,2
	Второй завтрак					
Пром.	Ореховая смесь	20	3,5	10,9	3	124,1
Пром.	Сок сливовый	200	0,6	0,2	30,4	125,8
	Итого за Второй завтрак	220	4,1	11,1	33,4	249,9
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-4з	Овощи в нарезке (перец)***	100	1,3	0,1	4,9	25,7
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	350	8,1	9,9	10	161,4
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,8
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	80	18,8	21,6	4,4	287,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1100	48,2	63,4	110,3	1203,9
	Полдник					
Пром.	Йогурт	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Фрукт (апельсин)**	140	1,3	0,3	11,3	52,9
Пром.	Булочка с кунжутом	100	7,7	2,4	53,4	266
	Итого за Полдник	440	15,8	7,7	75,7	435,1
	Ужин					
54-11з	Салат из моркови и яблок ¹	100	0,9	10,2	7,1	123,8
54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,3
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	670	41,7	31,4	72,7	740,1

¹С 01.03 заменяется на «Икра морковная 54-12з»

	Второй ужин					
Пром.	Ряженка	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	Баранка простая	20	2,1	0,3	12,8	62
	Итого за Второй ужин	220	7,9	5,3	21,2	163,8
	Итого за день	3340	140,9	148	412,1	3541
	Суббота, 3 неделя					
	Завтрак					
54-20з	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1

54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-4о	Омлет с сыром	200	25,4	33,8	4	421,3
Пром.	Фрукт (банан)**	130	2	0,7	27,3	122,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Завтрак	685	40,4	51,3	64,5	879,7
	Второй завтрак					
Пром.	Сок черешневый	200	0,6	0	35	142,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0	35	142,4
	Обед					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-17з	Салат из моркови и чернослива	100	1,6	0,3	21,5	94,6
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	350	8,3	9,9	17,7	193,2
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	200	11	8,5	47,9	311,6
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	1075	49,3	42,7	139,7	1138,8
	Полдник					
Пром.	Фрукт (груша)**	120	0,5	0,4	12,4	54,6
Пром.	Молоко	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Слойка с повидлом	80	6,4	11,2	44,8	305,6
	Итого за Полдник	400	12,7	16,6	66,8	466,8
	Ужин					
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)***	100	1,1	0,2	3,8	21,4
54-11м	Плов из отварной говядины	250	19,1	18,4	48,2	435,3
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	10	10	5,1	150,4
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	720	35,6	29,9	94,6	790,3
	Второй ужин					
Пром.	Снежок	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за Второй ужин	200	5,4	5	21,6	153
	Итого за день	3280	144	145,5	422,2	3571
	Воскресенье, 3 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
Пром.	Фрукт (мандарин)**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
	Итого за Завтрак	590	47,2	30,6	96	847,6
	Второй завтрак					
Пром.	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Итого за Второй завтрак	200	0,6	0,4	32,6	136,4
	Обед					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5

54-2з	Овощи в нарезке (огурец)***	100	0,8	0,1	2,5	14,1
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	350	12,9	9,5	16,7	204,5
54-21г	Горошница	200	19,3	1,8	45	273,1
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13	12,3	221,4
54-24хн	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	11,9	58,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	1055	60,7	42,6	128	1137,4
	Полдник					
54-10в	Булочка ванильная	60	4,7	4	32,3	184,2
Пром.	Фрукт (банан)**	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Бифидок	200	6,8	5	11	116,2
	Итого за Полдник	410	13,8	9,8	74,8	442,2
	Ужин					
54-21з	Кукуруза сахарная	60	1,2	0,2	6,1	31,3
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	250	28,7	13,8	40,2	399,9
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5
Пром.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7
	Итого за Ужин	680	44	40,1	87,5	885,3
	Второй ужин					
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2
Пром.	Варенец	200	5,8	5	8,2	101
	Итого за Второй ужин	220	7,3	7	23,1	184,2
	Итого за день	3155	173,6	130,5	442	3633,1
Средние показатели за Завтрак		687,86	34,89	34,95	94,51	830,79
Средние показатели за Второй завтрак		205,71	1,6	3,34	33,51	170,54
Средние показатели за Обед		1098,57	50,9	52,03	132,4	1200,54
Средние показатели за Полдник		397,14	17,2	12,47	65,04	440,87
Средние показатели за Ужин		687,14	37,19	37,41	79,6	803,34
Средние показатели за Второй ужин		217,14	7,26	6,23	23,66	179,69
Средние показатели за период		3293,6	149	146,4	428,7	3625,8
Примечание: № рецептуры* - номера рецептур из перечня блюд; Фрукт** - допускается выдача иных фруктов; Овощи в нарезке, горошек зеленый*** - допускается выдача иных овощей.						

Информация о пищевой, энергетической и витаминно-минеральной ценности меню

Показатели	Фактические значения по меню	Рекомендуемые значения на сутки	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
Энергетическая ценность, ккал.	3625,8	2992	121,2
Витамин С, мг	228,2	77	296,4
Витамин В1, мг	1,8	1,54	116,9
Витамин В2, мг	2,9	1,76	164,8

Витамин А, мкг рэ	1079,7	990	109,1
Кальций, мг	2085,8	1320	158
Фосфор, мг	2327,5	1320	176,3
Магний, мг	587,4	330	178
Железо, мг	26,6	19,8	134,3
Калий, мг	1620	1320	122,7
Йод, мкг	300	110	272,7
Селен, мкг	132,5	55	240,9

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	525	25,0
Сухари панировочные	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	37	1,8
Хлеб пшеничный	45	45	45	45	45	30	45	45	45	45	45	45	30	45	45	45	45	45	45	30	45	900	42,9
Крупа кукурузная	71	-	-	-	-	-	-	71	-	-	-	-	-	-	71	-	-	-	-	-	-	214	10,2
Крупа манная	-	-	-	20	-	-	13	-	-	-	20	-	-	13	-	-	-	20	-	-	13	99	4,7
Крупа овсяная	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	188	8,9
Крупа пшеничная	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	188	8,9
Горошек зеленый консерв.	-	93	-	-	-	93	-	-	93	-	-	-	93	-	-	93	-	-	-	93	-	558	26,6
Морковь(01.09-31.12)	-	-	-	157	-	-	-	-	-	-	157	-	-	-	-	-	-	157	-	-	-	470	22,4
Морковь(01.01-31.08)	-	-	-	170	-	-	-	-	-	-	170	-	-	-	-	-	-	170	-	-	-	511	24,3
Джем из абрикосов	-	-	-	40	-	-	30	-	-	-	40	-	-	30	-	-	-	40	-	-	30	210	10,0
Банан	-	130	-	-	-	130	-	-	130	-	-	-	130	-	-	130	-	-	-	130	-	780	37,1
Мандарин	70	-	-	70	-	-	70	70	-	-	70	-	-	70	70	-	-	70	-	-	70	630	30,0
Яблоко	-	-	120	-	130	-	-	-	-	120	-	130	-	-	-	-	120	-	130	-	-	750	35,7
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	1,2
Облепиха	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	1,8
Смородина черная	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	39	1,8
Молоко сгущенное с сахаром	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	-	114	5,4

Молоко	125	77	125	81	133	71	50	125	77	125	81	133	71	50	125	77	125	81	133	71	50	1985	94,5
Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	-	100	100	-	-	-	100	-	100	100	-	-	-	100	-	100	100	-	-	-	900	42,9
Творог	-	-	-	75	-	-	186	-	-	-	75	-	-	186	-	-	-	75	-	-	186	782	37,2
Сыр	31	31	-	-	31	77	-	31	31	-	-	31	77	-	31	31	-	-	31	77	-	513	24,4
Сметана	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	-	-	-	5	-	-	7	37	1,8
Масло сливочное	13	25	13	20	23	24	27	13	25	13	20	23	24	27	13	25	13	20	23	24	27	432	20,6
Яйцо куриное	-	135	-	9	-	126	6	-	135	-	9	-	126	6	-	135	-	9	-	126	6	827	39,4
Сахар-песок	7	7	4	15	11	7	20	7	7	4	15	11	7	20	7	7	4	15	11	7	20	211	10,0
Мед пчелиный	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	30	1,4
Чай черный байховый	-	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1	18	0,9
Какао-порошок	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	12	0,6
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	0,9
Ванилин	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0	0	0,0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ ЗАВТРАК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Ореховая смесь	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	120	5,7
Сок виноградный	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	1800	85,7
Сок сливовый	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Сок черешневый	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню обедов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ОБЕД																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	60	30	30	30	60	30	30	60	30	30	30	60	30	30	60	30	30	30	60	30	30	810	38,6
Хлеб пшеничный	60	60	74	69	60	60	74	60	60	74	69	60	60	74	60	60	74	69	60	60	74	1374	65,4
Сухари панировочные	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	-	-	8	8	-	-	8	75	3,6
Мука пшеничная в/с	2	-	3	2	8	2	-	2	-	3	2	8	2	-	2	-	3	2	8	2	-	46	2,2
Крупа рисовая	7	72	-	-	-	-	-	7	72	-	-	-	-	-	7	72	-	-	-	-	-	237	11,3
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	92	-	-	-	-	-	-	92	-	-	-	-	-	-	92	-	276	13,1
Горох	-	-	-	28	-	-	100	-	-	-	28	-	-	100	-	-	-	28	-	-	100	384	18,3
Макаронные изделия высшего сорта	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	204	9,7
Картофель(01.09- 31.10)	428	38	220	206	229	38	131	428	38	220	206	229	38	131	428	38	220	206	229	38	131	3871	184,3
Картофель(31.10- 31.12)	457	41	235	220	244	41	140	457	41	235	220	244	41	140	457	41	235	220	244	41	140	4127	196,5
Картофель(31.12- 28.02)	488	43	251	235	260	43	149	488	43	251	235	260	43	149	488	43	251	235	260	43	149	4412	210,1
Картофель(29.02- 01.09)	529	47	272	255	282	47	162	529	47	272	255	282	47	162	529	47	272	255	282	47	162	4781	227,7
Огурец соленый	26	-	38	-	-	-	-	26	-	38	-	-	-	-	26	-	38	-	-	-	-	191	9,1
Свекла(01.09- 31.12)	-	70	19	-	-	70	-	-	70	19	-	-	70	-	-	70	19	-	-	70	-	476	22,7
Свекла(01.01- 31.08)	-	76	20	-	-	76	-	-	76	20	-	-	76	-	-	76	20	-	-	76	-	518	24,7
Репа	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	120	5,7
Петрушка	-	8	6	4	1	3	-	-	8	6	4	1	3	-	-	8	6	4	1	3	-	65	3,1

(корень)																							
Перец сладкий	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	678	32,3
Огурец	-	-	-	-	-	-	113	-	-	-	-	-	-	113	-	-	-	-	-	-	113	339	16,1
Морковь(01.09-31.12)	18	142	35	70	18	127	11	18	142	35	70	18	127	11	18	142	35	70	18	127	11	1258	59,9
Морковь(01.01-31.08)	19	154	38	76	19	138	12	19	154	38	76	19	138	12	19	154	38	76	19	138	12	1369	65,2
Лук репчатый	18	42	43	50	18	21	11	18	42	43	50	18	21	11	18	42	43	50	18	21	11	605	28,8
Капуста белокочанная	-	35	-	206	123	35	-	-	35	-	206	123	35	-	-	35	-	206	123	35	-	1196	57,0
Томатное пюре	-	23	14	-	2	11	-	-	23	14	-	2	11	-	-	23	14	-	2	11	-	148	7,0
Облепиха	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	26	77	3,7
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	128	6,1
Яблоко	-	34	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	102	4,8
Вишня	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	127	6,1
Чернослив	-	-	-	27	-	27	-	-	-	-	27	-	27	-	-	-	-	27	-	27	-	161	7,6
Смесь сухофруктов	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	80	3,8
Курага	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	64	3,1
Говядина 1 категории	-	-	118	-	-	109	73	-	-	118	-	-	109	73	-	-	118	-	-	109	73	901	42,9
Печень говяжья	117	-	-	-	-	-	-	117	-	-	-	-	-	-	117	-	-	-	-	-	-	351	16,7
Куриная грудка (филе)	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	190	9,0
Минтай (филе)	-	138	-	-	-	-	-	-	138	-	-	-	-	-	-	138	-	-	-	-	-	413	19,7
Горбуша (филе)	-	-	-	-	94	-	59	-	-	-	-	94	-	59	-	-	-	94	-	59	-	459	21,8
Молоко	40	-	17	13	32	-	44	40	-	17	13	32	-	44	40	-	17	13	32	-	44	437	20,8
Сыр	31	31	31	31	37	16	31	31	31	31	31	37	16	31	31	31	31	31	37	16	31	625	29,8
Сметана	58	18	-	30	65	48	-	58	18	-	30	65	48	-	58	18	-	30	65	48	-	651	31,0
Масло сливочное	23	19	16	22	34	11	24	23	19	16	22	34	11	24	23	19	16	22	34	11	24	445	21,2
Масло подсолнечное	17	28	14	24	14	7	-	17	28	14	24	14	7	-	17	28	14	24	14	7	-	311	14,8
Яйцо куриное	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	9	0,4
Сахар-песок	7	17	8	10	10	13	7	7	17	8	10	10	13	7	7	17	8	10	10	13	7	216	10,3
Крахмал картофельный	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	54	2,6
Соль йодированная	2,6	1,9	2,0	1,7	1,5	1,4	1,4	2,6	1,9	2,0	1,7	1,5	1,4	1,4	2,6	1,9	2,0	1,7	1,5	1,4	1,4	37,5	1,8

Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	1,4	0,1
Кислота лимонная	-	0,4	-	0,2	-	0,6	-	-	0,4	-	0,2	-	0,6	-	-	0,4	-	0,2	-	0,6	-	3,2	0,2

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню полдников по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ПОЛДНИК																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Слойка с повидлом	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	240	11,4
Булочка с кунжутом	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	100	-	-	300	14,3
Мука пшеничная в/с	10	-	13,3	49	-	-	40,5	10	-	13,3	49	-	-	40,5	10	-	13,3	49	-	-	40,5	338,5	16,1
Крупа манная	11	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	33	1,6
Джем из абрикосов	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	120	5,7
Апельсин	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	420	20,0
Банан	-	-	-	150	-	-	150	-	-	-	150	-	-	150	-	-	-	150	-	-	150	900	42,9
Груша	-	-	130	-	-	120	-	-	-	130	-	-	120	-	-	-	130	-	-	120	-	750	35,7
Мандарин	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	210	10,0
Молоко	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1
Бифидок	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	1200	57,1
Йогурт	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Ряженка	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	600	28,6
Творог	135	-	33,3	-	-	-	-	135	-	33,3	-	-	-	-	135	-	33,3	-	-	-	-	505	24,1
Сметана	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	15	0,7
Масло сливочное	2	-	13,3	1,5	-	-	5	2	-	13,3	1,5	-	-	5	2	-	13,3	1,5	-	-	5	65,5	3,1
Масло подсолнечное	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	0,7	0,0
Яйцо куриное	5,5	-	1,9	-	-	-	4	5,5	-	1,9	-	-	-	4	5,5	-	1,9	-	-	-	4	34,1	1,6

Сахар-песок	8	-	6,7	3	-	-	7	8	-	6,7	3	-	-	7	8	-	6,7	3	-	-	7	74	3,5
Булочка с повидлом	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	240	11,4
Дрожжи прессованные	-	-	-	1,5	-	-	0,8	-	-	-	1,5	-	-	0,8	-	-	-	1,5	-	-	0,8	6,9	0,3
Соль йодированная	0,3	-	0,3	0,7	-	-	0,8	0,3	-	0,3	0,7	-	-	0,8	0,3	-	0,3	0,7	-	-	0,8	6,3	0,3
Ванилин	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,2	0,0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	30	30	25	25	25	25	25	30	30	25	25	25	25	25	30	30	25	25	25	25	25	555	26,4
Хлеб пшеничный	59	15	45	45	45	45	45	59	15	45	45	45	45	45	59	15	45	45	45	45	45	898	42,8
Сухари панировочные	8	-	-	-	-	-	4	8	-	-	-	-	-	4	8	-	-	-	-	-	4	36	1,7
Мука пшеничная в/с	2	13	-	-	1	-	3	2	13	-	-	1	-	3	2	13	-	-	1	-	3	56	2,7
Булгур	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	240	11,4
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	204	9,7
Картофель(01.09-31.10)	-	242	-	177	124	-	281	-	242	-	177	124	-	281	-	242	-	177	124	-	281	2469	117,6
Картофель(31.10-31.12)	-	258	-	188	132	-	299	-	258	-	188	132	-	299	-	258	-	188	132	-	299	2632	125,3
Картофель(31.12-28.02)	-	276	-	201	141	-	320	-	276	-	201	141	-	320	-	276	-	201	141	-	320	2813	134,0
Картофель(29.02-01.09)	-	299	-	218	153	-	347	-	299	-	218	153	-	347	-	299	-	218	153	-	347	3049	145,2
Томат	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	678	32,3
Свекла(01.09-31.12)	-	119	-	-	-	-	-	-	119	-	-	-	-	-	-	119	-	-	-	-	-	356	17,0

Свекла(01.01-31.08)	-	129	-	-	-	-	-	-	129	-	-	-	-	-	-	129	-	-	-	-	-	388	18,5
Петрушка (корень)	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	2	12	0,6
Петрушка (зелень)	5	-	-	-	4	-	6	5	-	-	-	4	-	6	5	-	-	-	4	-	6	44	2,1
Огурец	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	678	32,3
Морковь(01.09-31.12)	10	11	23	-	100	31	-	10	11	23	-	100	31	-	10	11	23	-	100	31	-	527	25,1
Морковь(01.01-31.08)	11	12	26	-	109	34	-	11	12	26	-	109	34	-	11	12	26	-	109	34	-	573	27,3
Лук репчатый	14	3	16	22	14	13	3	14	3	16	22	14	13	3	14	3	16	22	14	13	3	249	11,9
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	93	-	-	-	-	-	-	93	-	-	-	-	-	-	93	279	13,3
Капуста белокочанная	237	-	-	-	-	-	-	237	-	-	-	-	-	-	237	-	-	-	-	-	-	712	33,9
Томатное пюре	16	-	-	8	7	-	-	16	-	-	8	7	-	-	16	-	-	8	7	-	-	93	4,5
Лимон	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	45	2,1
Яблоко	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	-	-	34	-	102	4,8
Смородина черная	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	39	1,8
Облепиха	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	39	1,8
Малина	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	1,8
Говядина 1 категории	73	109	-	143	-	92	-	73	109	-	143	-	92	-	73	109	-	143	-	92	-	1250	59,5
Печень говяжья	-	-	-	-	-	-	146	-	-	-	-	-	-	146	-	-	-	-	-	-	146	437	20,8
Куриная грудка (филе)	-	-	76	-	94	-	-	-	-	76	-	94	-	-	-	-	76	-	94	-	-	510	24,3
Молоко	17	190	-	-	130	-	-	17	190	-	-	130	-	-	17	190	-	-	130	-	-	1012	48,2
Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	-	-	-	-	100	100	-	-	-	-	-	100	100	-	-	-	-	-	100	100	-	600	28,6
Сыр	47	-	31	-	-	-	31	47	-	31	-	-	-	31	47	-	31	-	-	-	31	328	15,6
Сметана	-	55	-	-	-	-	-	-	55	-	-	-	-	-	-	55	-	-	-	-	-	165	7,9
Масло сливочное	24	13	20	28	-	10	35	24	13	20	28	-	10	35	24	13	20	28	-	10	35	391	18,6
Масло подсолнечное	-	11	10	-	16	-	-	-	11	10	-	16	-	-	-	11	10	-	16	-	-	111	5,3

Яйцо куриное	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6	17	0,8
Сахар-песок	13	7	7	7	7	7	-	13	7	7	7	7	7	-	13	7	7	7	7	7	-	144	6,9
Мед пчелиный	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10	30	1,4
Чай черный байховый	1	-	1	1	-	1	1	1	-	1	1	-	1	1	1	-	1	1	-	1	1	15	0,7
Какао-порошок	-	5	-	-	5	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	5	-	-	5	-	-	30	1,4
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	1,1
Лавровый лист	-	-	-	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	0,0	0,0	-	0,3	-	-	-	0,0	0,0	-	0,3	0,9	0,0

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню вторых ужинов по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	ВТОРОЙ УЖИН																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Баранки простые	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	120	5,7
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57,1
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57,1
Ряженка	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	-	200	-	-	600	28,6
Снежок	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	1200	57,1
Галеты	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	120	5,7
Печенье	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	120	5,7

Количество пищевой продукции, необходимое для приготовления блюд меню по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Наименование пищевой продукции	В СУММЕ ЗА ДЕНЬ																					Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Хлеб ржаной	115	85	80	80	110	80	80	115	85	80	80	110	80	80	115	85	80	80	110	80	80	1890	90,0
Хлеб пшеничный	164	120	164	159	150	135	164	164	120	164	159	150	135	164	164	120	164	159	150	135	164	3172	151,0
Слойка с повидлом	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	240	11,4
Булочка с кунжутом	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	100	-	-	300	14,3
Баранки простые	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	120	5,7
Сухари панировочные	8	-	8	14	-	-	19	8	-	8	14	-	-	19	8	-	8	14	-	-	19	148	7,0
Мука пшеничная в/с	14	13	16	51	9	2	43	14	13	16	51	9	2	43	14	13	16	51	9	2	43	441	21,0
Горох	-	-	-	28	-	-	100	-	-	-	28	-	-	100	-	-	-	28	-	-	100	384	18,3
Крупа гречневая ядрица	-	-	-	-	-	92	-	-	-	-	-	-	92	-	-	-	-	-	-	92	-	276	13,1
Крупа кукурузная	71	-	-	-	-	-	-	71	-	-	-	-	-	-	71	-	-	-	-	-	-	214	10,2
Крупа манная	11	-	-	20	-	-	13	11	-	-	20	-	-	13	11	-	-	20	-	-	13	132	6,3
Крупа овсяная	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	188	8,9
Крупа пшеничная	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	63	-	-	188	8,9
Крупа рисовая	7	72	-	-	-	68	-	7	72	-	-	-	68	-	7	72	-	-	-	68	-	441	21,0
Булгур	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	240	11,4
Макаронные	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	-	-	-	204	9,7

изделия в/с																							
Картофель(01.09-31.10)	428	280	220	383	352	38	411	428	280	220	383	352	38	411	428	280	220	383	352	38	411	6339	301,9
Картофель(31.10-31.12)	457	299	235	408	376	41	439	457	299	235	408	376	41	439	457	299	235	408	376	41	439	6759	321,9
Картофель(31.12-28.02)	488	319	251	436	402	43	469	488	319	251	436	402	43	469	488	319	251	436	402	43	469	7225	344,1
Картофель(29.02-01.09)	529	346	272	473	435	47	508	529	346	272	473	435	47	508	529	346	272	473	435	47	508	7831	372,9
Томат	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	678	32,3
Огурец соленый	26	-	38	-	-	-	-	26	-	38	-	-	-	-	26	-	38	-	-	-	-	191	9,1
Свекла(01.09-31.12)	-	189	19	-	-	70	-	-	189	19	-	-	70	-	-	189	19	-	-	70	-	833	39,7
Свекла(01.01-31.08)	-	205	20	-	-	76	-	-	205	20	-	-	76	-	-	205	20	-	-	76	-	906	43,1
Капуста белокочанная	237	35	-	206	123	35	-	237	35	-	206	123	35	-	237	35	-	206	123	35	-	1908	90,9
Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	93	-	-	-	-	-	-	93	-	-	-	-	-	-	93	279	13,3
Лук репчатый	31	45	59	72	32	33	13	31	45	59	72	32	33	13	31	45	59	72	32	33	13	854	40,7
Морковь(01.09-31.12)	28	153	58	227	118	158	11	28	153	58	227	118	158	11	28	153	58	227	118	158	11	2255	107,4
Морковь(01.01-31.08)	30	166	64	247	128	172	12	30	166	64	247	128	172	12	30	166	64	247	128	172	12	2453	116,8
Огурец	113	-	-	113	-	-	113	113	-	-	113	-	-	113	113	-	-	113	-	-	113	1017	48,4
Перец сладкий	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	113	-	-	-	113	-	-	678	32,3
Петрушка (зелень)	5	-	-	-	4	-	6	5	-	-	-	4	-	6	5	-	-	-	4	-	6	44	2,1
Петрушка (корень)	-	10	6	4	1	3	2	-	10	6	4	1	3	2	-	10	6	4	1	3	2	76	3,6
Репка	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	120	5,7
Томатное пюре	16	23	14	8	9	11	-	16	23	14	8	9	11	-	16	23	14	8	9	11	-	241	11,5
Горошек зеленый консерв.	-	93	-	-	-	93	-	-	93	-	-	-	93	-	-	93	-	-	-	93	-	558	26,6

Джем из абрикосов	40	-	-	40	-	-	30	40	-	-	40	-	-	30	40	-	-	40	-	-	30	330	15,7
Апельсин	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	-	-	-	-	140	-	-	420	20,0
Банан	-	130	-	150	-	130	150	-	130	-	150	-	130	150	-	130	-	150	-	130	150	1680	80,0
Вишня	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	42	-	127	6,1
Смородина черная	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	-	13	-	13	-	-	-	-	13	-	13	77	3,7
Груша	-	-	130	-	-	120	-	-	-	130	-	-	120	-	-	-	130	-	-	120	-	750	35,7
Лимон	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	8	-	-	8	-	-	-	45	2,1
Мандарин	70	70	-	70	-	-	70	70	70	-	70	-	-	70	70	70	-	70	-	-	70	840	40,0
Яблоко	-	34	120	-	164	-	-	-	34	120	-	164	-	-	-	34	120	-	164	-	-	953	45,4
Брусника	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	-	21	-	-	21	-	-	128	6,1
Клюква	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	1,2
Малина	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	39	1,8
Облепиха	-	-	13	-	-	13	26	-	-	13	-	-	13	26	-	-	13	-	-	13	26	154	7,3
Чернослив	-	-	-	27	-	27	-	-	-	-	27	-	27	-	-	-	-	27	-	27	-	161	7,6
Смесь сухофруктов	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	80	3,8
Курага	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	64	3,1
Ореховая смесь	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	120	5,7
Сок черешневый	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1
Сок виноградный	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	200	-	-	200	-	-	200	1800	85,7
Сок сливовый	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Говядина 1 категории	73	109	118	143	-	201	73	73	109	118	143	-	201	73	73	109	118	143	-	201	73	2150	102,4
Печень говяжья	117	-	-	-	-	-	146	117	-	-	-	-	-	146	117	-	-	-	-	-	146	787	37,5
Куриная грудка (филе)	-	-	76	63	94	-	-	-	-	76	63	94	-	-	-	-	76	63	94	-	-	700	33,3
Горбуша (филе)	-	-	-	-	94	-	59	-	-	-	-	94	-	59	-	-	-	-	94	-	59	459	21,8
Минтай (филе)	-	138	-	-	-	-	-	-	138	-	-	-	-	-	-	138	-	-	-	-	-	413	19,7
Молоко сгущенное с	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	-	114	5,4

сахаром																							
Молоко	182	267	342	94	295	271	94	182	267	342	94	295	271	94	182	267	342	94	295	271	94	4634	220,7
Снежок	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	1200	57,1
Ряженка	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-	1200	57,1
Кефир	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	1200	57,1
Бифидок	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	1200	57,1
Варенец	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	1200	57,1
Йогурт	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	-	200	-	-	200	-	-	1200	57,1
Кисломолочный продукт (для детей с муковисцидозом)	100	-	100	100	100	100	-	100	-	100	100	100	100	-	100	-	100	100	100	100	-	1500	71,4
Творог	135	-	33	75	-	-	186	135	-	33	75	-	-	186	135	-	33	75	-	-	186	1287	61,3
Сыр	109	62	62	31	68	93	62	109	62	62	31	68	93	62	109	62	62	31	68	93	62	1466	69,8
Сметана	63	73	-	35	65	48	7	63	73	-	35	65	48	7	63	73	-	35	65	48	7	868	41,3
Масло сливочное	62	57	62	71	56	45	91	62	57	62	71	56	45	91	62	57	62	71	56	45	91	1333	63,5
Масло подсолнечное	17	39	24	25	30	7	-	17	39	24	25	30	7	-	17	39	24	25	30	7	-	423	20,1
Яйцо куриное	6	135	5	9	-	126	15	6	135	5	9	-	126	15	6	135	5	9	-	126	15	887	42,2
Сахар-песок	35	31	26	35	28	27	34	35	31	26	35	28	27	34	35	31	26	35	28	27	34	644	30,7
Булочка с повидлом	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	-	80	-	-	-	-	-	240	11,4
Галеты	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	120	5,7
Печенье	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	-	-	20	-	-	-	20	120	5,7
Мед пчелиный	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	-	-	10	-	-	-	10	60	2,9
Чай черный байховый	1	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	33	1,6
Какао-порошок	4	5	-	-	5	-	-	4	5	-	-	5	-	-	4	5	-	-	5	-	-	42	2,0
Дрожжи прессованные	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	2	-	-	1	7	0,3
Крахмал картофельный	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	54	2,6
Соль йодированная	5	4	5	4	4	3	4	5	4	5	4	4	3	4	5	4	5	4	4	3	4	85	4,1
Лавровый	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	2,3	0,1

лист																							
Ванилин	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,0	-	-	-	-	-	0,0	0,2	0,0
Кислота лимонная	-	0,4	-	0,2	-	0,6	-	-	0,4	-	0,2	-	0,6	-	-	0,4	-	0,2	-	0,6	-	3,2	0,2

Таблица 1

Перечень пищевой продукции (дополнительный) для детей с сахарным диабетом

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки пищевой продукции)
Сиропы на сорбите, фруктозе, стевии, соответствующие требованиям ТР ТС 027/2012	ГОСТ 28499 «Сиропы. Общие технические условия» / ГОСТ 18077 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»	Формы: сироп - концентрированный продукт, изготовленный из пищевых ингредиентов с массовой долей сухих веществ не менее 50,0%; сироп с соком - сироп, изготовленный с использованием натурального и (или) концентрированного сока (содержание сока по объему в готовом сиропе составляет (в пересчете на натуральный сок) не менее 6% с использованием сока цитрусовых плодов и 10% с использованием сока других плодов и ягод; сироп на растительном сырье - сироп, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты. Нужно – указать.
	ГОСТ 18077 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»	Формы: фруктовые консервы - продукты переработки фруктов в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес. в зависимости от ассортимента; фруктовый соус - фруктовые консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов. Нужно – указать.

Таблица 2

Перечень пищевой продукции (дополнительный) для детей с целиакией

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
Макаронные изделия безглютеновые	ГОСТ 32908 «Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия»	Макаронные изделия, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен. При изготовлении безглютеновых макаронных изделий может быть использовано следующее основное сырье: мука кукурузная - ГОСТ 14176; мука для продуктов детского питания - ГОСТ 31645; крахмал картофельный - ГОСТ 7699; крахмал кукурузный - ГОСТ 32159; дополнительное сырье: овощи сушеные по государственным стандартам и другой нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт; фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 32896; картофель сушеный по ГОСТ 28432.
Хлеб безглютеновый	ГОСТ 25832 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»	Уровень глютена не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен

Мука рисовая, мука гречневая, мука овсяная	ГОСТ 31645 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия»	При изготовлении муки для продуктов детского питания применяют следующее сырье: крупу рисовую по ГОСТ 6292; крупу гречневую по ГОСТ 5550; крупу овсяную по ГОСТ 3034. Уровень глютена не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен
Мука кокосовая	ТУ 10.61.23-053-17274463 «Мука из овощных и других растительных культур»	Особых требований нет

Таблица 3

Перечень пищевой продукции (дополнительный) для детей с муковисцидозом

Наименование пищевой продукции	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки пищевой продукции)
Высокобелковый кисломолочный продукт	Содержание белка не менее 10 г. на 100 г. продукта

Таблица 4

Перечень пищевой продукции (дополнительный) для детей с фенилкетонурией

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки пищевой продукции)
Специализированный диетический (лечебный) продукт (смесь)	ГОСТ 33933 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия»	Сухие белковые композитные смеси- специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40% до 75%, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, среднецепочечных триглицеридов, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, пробиотиков и пребиотиков.
Молочный десерт, молочно-фруктовый (низкобелковый),	Содержание белка менее 1 г. на 100 г. продукта	

***Меню и технологические карты: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) 2022.**

Разработан ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, С.М. Гавриш, И.Ю. Ерофеев), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М.Г. Балыхин, М.П. Щетинин, И.У. Кусова); при участии ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, Е.Г. Кондюрина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева, М.А. Коваренко), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

На пособие получены положительные рецензии - д.м.н., проф. Гудкова А.Б. (ФГБОУ «Северный государственный медицинский Университет» Минздрава Российской Федерации), д.м.н., проф. Ефимовой Н.В. (ФГБНУ «Восточно- Сибирский институт медико-экологических исследований).

Пособие рассмотрено и утверждено на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 3 от 19.05.2022 г.), рекомендовано к использованию при организации питания детей в образовательных организациях.

Предназначено для организации питания детей (от 7 до 18 лет) в организациях с круглосуточным пребыванием и иными режимами работы, содержит рецептуры блюд с указанием рекомендуемого выхода блюд для каждой возрастной группы, а также типовые меню, в том числе для детей, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания. В пособие включены рецептуры блюд содержащие традиционные пищевые продукты, используемые в питании населения Арктической зоны, а также блюда с добавлением беломорских водорослей, как дополнительного источника йода и иных микронутриентов. Все блюда, приведенные в пособии, прошли экспериментальную технологическую отработку.

Пособие подготовлено в соответствии с требованиями, регламентированными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

УЧРЕЖДЕНИЕ

«УТВЕРЖДАЮ»

(должность руководителя
организации)

Ф.И.О. руководителя

«_____» _____ 20____ г.

Программа производственного контроля (ППК)
**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОУ _____

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

--

1.2. Юридический адрес:

1.3. Фактический адрес, телефон:

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: _____

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

--

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

1.9. Режим (график) работы предприятия:

--

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
- на проведение лабораторных исследований	
- на техническое обслуживание технологического оборудования	
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному	Количество работающих
------------------------------------	-----------------------

расписанию	

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения , краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, кв.м.	
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник,

	раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых

	приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный,	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных

	инструментальный	документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)

	реализации	
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
10. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
13. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
- 13.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
- 13.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
			-соблюдение температурных условий транспортировки			
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

				поступления, срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1раз в год	
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<u>технология производства</u> - наличия необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологическим картам Журнал	Ежедневно	Заведующий производством

				витаминации третьих и сладких блюд		
			<u>условия производства:</u> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			<u>ассортимент и объем производимой продукции:</u> - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			<u>соблюдение условий хранения готовой продукции:</u> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно Каждая партия	

5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Зав. производством
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	

			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации;	1 раз в год	
			2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;			
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством
			2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции		

		рабочем месте	4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части
			2) оборудование площадки мусоросборника;			
			3) дезинфекция контейнера			
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством
			2) наличие у персонала личных медицинских книжек;			
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	

			4) наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно 1 раз в месяц	



Методически е рекомендации и по порядку

приемы и методы



Оренбургская область, 2022

Настоящие Методические рекомендации по порядку приемки продуктов питания разработаны и согласованы министерством экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области, Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области, ФБУ «Оренбургский ЦСМ».

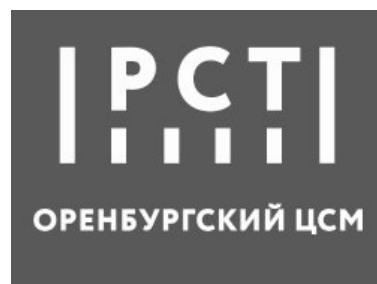


Министерство экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области



Россельхознадзор

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному надзору по
Оренбургской области



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Содержание

1. Приемка пищевой продукции.....	6-19
2. Проверка информации и документов.....	20-35
3. _____ Л лабораторный контроль качества пищевой продукции	36-40
4. _____ М маркировка пищевой продукции и требования ГОСТ.....	41-58
5. Рекомендации заказчикам при осуществлении приемки пищевой продукции..	59
6. Определение качества пищевой продукции:	
▪ Фрукты	61-73
▪ Овощи	75-81
▪ Яйцо	82
▪ Молоко	83
▪ Масло	84-85
.....	86-88
.....	89



Введение

Ежегодно в Оренбургской области выявляются случаи поставок некачественной и фальсифицированной пищевой продукции, поставляемой в социально значимые учреждения, к которым относятся в первую очередь школы и дошкольные учреждения, больницы и реабилитационные центры, учреждения и предприятия социального обслуживания.

С целью минимизации рисков поставок некачественной и фальсифицированной пищевой продукции в социально значимые учреждения Оренбургской области министерством экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области, Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области, Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области, ФБУ «Оренбургский ЦСМ» разработаны настоящие Методические рекомендации.

Методические рекомендации направлены для применения в работе сотрудниками заказчиков, ответственных за приемку поставляемой пищевой продукции, и включают в себя алгоритм и чек-лист приемки пищевой продукции, алгоритм действий заказчика в случае поставки некачественной продукции, требования к маркировке продукции, описание и характеристики продуктов питания с указанием на возможность их приемки в зависимости от категории качества и др.



Используемые сокращения

УПД – универсальный передаточный документ;

ТН – товарная накладная;

ТТН – товарно-транспортная накладная;

эВСД – электронный ветеринарно-сопроводительный документ; ЛМК – личная медицинская книжка;

ЕИС - Единая информационная система в сфере закупок;

ФГИС «Меркурий» - Федеральная государственная информационная система «Меркурий»;

«Меркурий.ХС» – личный кабинет хозяйствующего субъекта (получателя продукции) во ФГИС «Меркурий»;

ГИР ЗПП - Государственный информационный ресурс в области защиты прав потребителей.



Приемка товара, как часть исполнения

Согласно статье 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) исполнение контракта (договора) (далее – контракт) включает в себя, в том числе, *приемку* поставленного товара (отдельных этапов исполнения контракта), включая проведение экспертизы.

Приемка поставленного товара производится контрактным управляющим либо, создаваемой на основании решения заказчика, приемочной комиссией в порядке и сроки, которые установлены контрактом.

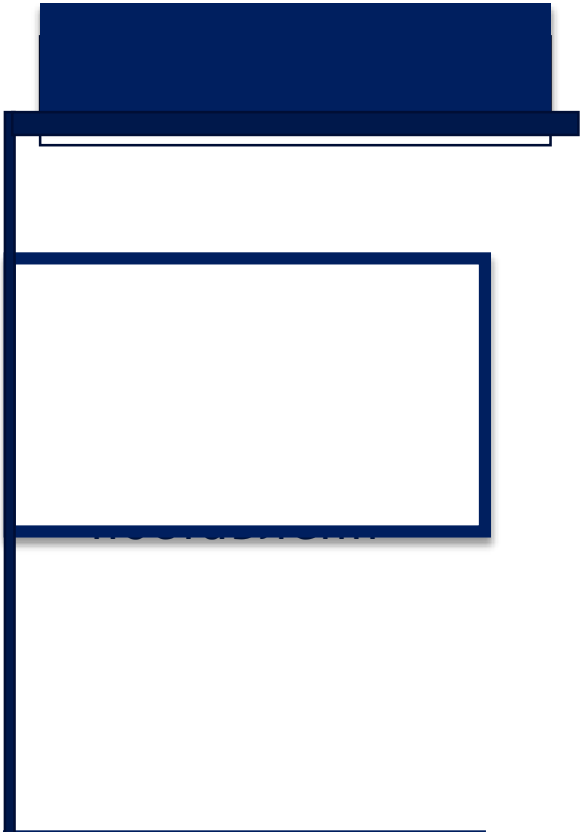
Прежде, чем принять поставленный товар и оформить это документально, необходимо убедиться в соответствии поставленного товара требованиям, которые предъявляет заказчик. Средством такой проверки является экспертиза, которая проводится заказчиком самостоятельно или с привлечением экспертов, экспертных организаций. Экспертиза является обязательной частью приемки.

По результатам экспертизы заказчик может принять одно из следующих решений:

- а) принять поставленный товар (полностью или частично);
- б) принять поставленный товар после устранения нарушений, выявленных при проведении экспертизы;
- в) отказать в приемке поставленного товара.



Этапы приемки



Своими силами

- 1. Входной контроль
- 2. Анализ по органолептическим показателям
- 3. Анализ

Экспертами, экспертными организациями

Заключение эксперта/ лабораторная экспертиза

II. Документальное оформление результатов приемки

Оформление документа о приемке

Подписание УПД в ЕИС (конкурентная закупка) / подписание документа о приемке на бумаге (ед. поставщик) →

Оформление мотивированного отказа

Подписание мотивированного отказа в ЕИС (конкурентная закупка) / подписание мотивированного отказа на бумаге и направление претензионного обращения (ед. поставщик) →



Приемка по «новым правилам»

С 01.01.2022 при исполнении контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, приемка должна осуществляться в электронной форме (электронное активирование).

Процедура электронной приемки регламентируется статьей 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

Подробнее с особенностями электронного активирования можно ознакомиться, посмотрев видео «Электронное активирование в ЕИС в сфере закупок. Обязательность применения с 01.01.2022» на портале YouTube на официальном канале «Казначейство России», либо перейдя по ссылке: <https://www.youtube.com/watch?v=27PoGka2Aac>.

Официальный сайт Единой информационной системы в сфере закупок



[Все разделы](#) [Закупки](#) [Контракты и договоры](#) [Планирование](#) [Каталог](#)



Что необходимо знать при приемке пищевой

В целях организации приемки и экспертизы поставленной пищевой продукции в рамках исполнения контракта, должностным лицам заказчика необходимо:

1. Ознакомиться с условиями контракта, в рамках которого осуществляется поставка пищевой продукции, в частности: описание поставляемой пищевой продукции, предъявляемые к ней требования и характеристики;
2. Изучить нормативную базу, в частности:
 - статья 94 Федерального закона № 44-ФЗ;
 - внутренние нормативные акты заказчика, регламентирующие процесс приемки (при наличии);
 - стандарты и технические регламенты применительно к объекту закупки;
 - ознакомиться с порядком оформления ВСД (в том числе, приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»).



Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



- Продукция доставлена на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящейся продукции или изотермический); состояние транспорта удовлетворительное (машина изнутри чистая, лотки, подтоварники для раздельной транспортировки имеются);
- товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте соблюдено (например: молоко лежит в отдельном лотке, куры сырые в отдельном лотке, хлеб в отдельном лотке, продукты не соприкасаются между собой);
- каждая транспортная тара промаркирована по виду перевозимой продукции;
- водитель-грузчик (водитель-экспедитор) разгрузку осуществляет в чистой санитарной одежде, у него имеется ЛМК с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения

- × Продукция доставлена на личном легковом автомобиле, в том числе скоропортящаяся продукция при температуре более 6 С° ;
- × санитарное состояние транспортного средства неудовлетворительное (машина изнутри грязная; лотки, подтоварники для раздельной транспортировки отсутствуют);
- × товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте не соблюдено (например: хлеб привезен навалом, лежит около кур сырых, продукты питания доставлены без лотков или подтоварников, продукты соприкасаются между собой);
- × транспортная тара не промаркирована по виду перевозимой продукции;
- × водитель-грузчик (водитель-экспедитор) разгрузку осуществляет без санитарной одежды;
- × у водителя-грузчика (водителя-экспедитора) отсутствует ЛМК, либо в ЛМК отсутствуют необходимые данные

Переход ко
Затем



- Продукция не принимается полностью или в части.
- О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.

Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



- ☐ Отсутствие признаков порчи и недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
- ☐ Целостность упаковки производителя не нарушена;
- ☐ Маркировочный ярлык в наличии, информация представлена в полном объеме;
- ☐ Сроки годности позволяют использовать продукт до истечения его срока годности ;
- ☐ Продукт не входит в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах (для детских и подростковых организаций);
- ☐ Поставленная продукция соответствует

- .. недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка)
- .. Целостность упаковки производителя нарушена;
- .. Маркировочный ярлык отсутствует и информация представлена не в полном объеме.
- .. Сроки годности не позволяют использовать продукт до истечения его срока годности (например, до истечения срока годности остается 1-2 дня);
- × Продукт входит в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах (для детских и подростковых организаций);
- .. Поставленная продукция не соответствует условиям контракта

Переход к
этапу

- Продукция не принимается полностью или частично;
- О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.



Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



Изучение товарно-сопроводительных документов (один из трех видов)
и их соответствие информации на маркировочном ярлыке

Декларация о
соответствии **ист. 21, ст. 23**
ТР ТС 021/2011

Свидетельств
о о
государственн
ой
регистрации

Документы
ветеринарно-
санитарной
экспертизы
(ветеринарная

Требуется на все
продукты питания, за
исключением:

- 1) переработанной
пищевой продукции
животного
происхождения;
- 2) специализированно
й пищевой продукции

- 1) пищевая продукция
для детского питания, в
том числе вода питьевая
для детского питания;
- 2) пищевая продукция для
диетического лечебного и
диетического
профилактического питания;
- 3) лечебно-столовые
и лечебные
природные
минеральные воды;
- 4) пищевая продукция для
питания спортсменов,
беременных и кормящих
женщин;
- 5) биологически
активные добавки к пище

Непереработанная
пищевая продукция
животного
происхождения - не
прошедшая переработку
(обработку) туши (тушки)
продуктивных животных
всех видов, их части
(включая кровь и
субпродукты), молоко сырое,
сырое обезжиренное
молоко, сливки сырые,
продукция пчеловодства,
яйца и яйцепродукция, улов
водных биологических
ресурсов, продукция
аквакультуры.



Выполнение
следующих
шагов этапа

- Продукция
не поставщику;
- О каждом товаре фактически

Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



Этап 3: Документарный анализ

- Документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах на маркировочном ярлыке соответствует друг другу.

Проверка достоверности представленных документов и продукции:

- Декларация о соответствии – сайт: fsa.gov.ru;
- Свидетельство о государственной регистрации (сайт: rospotrebnadzor.ru, раздел «государственные услуги», далее «Реестры», в котором раздел «реестр свидетельств о государственной регистрации»);
- Ветеринарные документы – сайт vetrf.ru;
- Проверка наличия (отсутствия) сведений о производителе в ГИР ЗПП – сайт

- Проверяемые документы имеют статус действительных

× В ГИР ЗПП имеются данные о производителе.

× На любом этапе заказчиком было обнаружено одно или несколько нарушений.

- В ГИР ЗПП производитель не числится.

Рекомендуется провести лабораторный контроль качества

× Документы не имеют статус

Продукция допускается до организации питания

- Положительно заключение лабораторного исследования.

× Отрицательное заключение лабораторного исследования.

- Продукция не принимается, возвращается поставщику.
- О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.
- О фактах нарушений при приемке продукции информируется должностное лицо ОИВ, курирующего деятельность учреждения-заказчика, ответственного за взаимодействие с Управлением Роспотребнадзора по области, Управлением Россельхознадзора по области.

Чек-лист приемки товара



Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 1. Документы					
Транспорт, доставивший продукцию	- проверка наличия в транспорте регистрации температурного режима; - проверка соответствия температурного режима при перевозке температуре хранения, указанной в маркировке; - проверка санитарного состояния транспорта				☐
ТН, ТТН, УПД.	- проверка заполнения всех необходимых реквизитов; - соответствие наименования и количество поступившей продукции наименованию, указанному в маркировке, ЭВСД, декларации о соответствии				☐
Проверка ЭВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий». Проверка сведений о ЭВСД через сканирование QR-кода, или номера ЭВСД в публичной форме	- проверка подлинности документа (наличие его во ФГИС «Меркурий»); - проверка заполнения всех необходимых реквизитов (гашение ЭВСД); - сверка наименования продукции, наименования производителя, адреса производства, даты выработки, срока годности и количества поступившей продукции с информацией на маркировочном ярлыке, товарно-сопроводительных документах; - проверка сведений о транспорте и условиях перевозки в ЭВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки			не отслеживаются	☐
ВСД, предоставленный на бумажном носителе, проверить в личном кабинете ФГИС «Меркурий». Проверка сведений о ВСД через сканирование QR-кода, или номера ВСД в разделе «Меркурий. Проверка ВСД» (сайт – vetr.f.ru)	- проверка подлинности документа (наличие (наличие QR-кода, наличие в личном кабинете учреждения в системе Меркурий); - сверка наименования продукции, наименования производителя, адреса производства, срока годности, даты выработки и количества поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; - сверка сведений о ТС и условиях перевозки в ВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки; - гашение ВСД				☐



МЕРКУРИЙ

Государственная Информационная Система



Чек-лист приемки товара



Часть 1. Документы (продолжение)

Копия декларации
о соответствии
(либо указание
реквизитов в
сопроводительном
письме)
Маркировка
продукции

- проверка подлинности документа (в официальных реестрах на сайте Федеральной службы по аккредитации <https://fsa.gov.ru>);
- проверка соответствия наименования продукции, наименования и адреса производителя, указанных в декларации о соответствии, маркировке продукции

проверка на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дата изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя;
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии ГМО;
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

для мяса в тушах, полутушах, четвертинах – наличие ветеринарного клейма (овальное), номер которого должен соответствовать указанному в ЭВСД

информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)

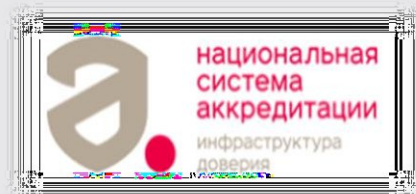
наличие кода «DataMatrix» системы «Честный знак» помологический, ботанический или ампело-графический сорт

Сведения о производителе

проверка наличия (отсутствия) сведений о производителе в ГИР ЗПП на сайте zpp.rosпотребнадзор.ru



Роспотребнадзор
Государственный
информационный ресурс
в сфере защиты прав потребителей



**ЧЕСТНЫЙ
ЗНАК**
НАЦИОНАЛЬНАЯ
СИСТЕМА ЦИФРОВОЙ
МАРКИРОВКИ

Чек-лист приемки товара



Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 2. Товар					
Температура	в соответствии с информацией на маркировке, но: для охлажденного мяса в пределах: от +1,5 °C до +4°C; для замороженного мяса не выше: - 8 °C;	в соответствии с информацией на маркировке, но: для охлажденной рыбы в пределах: +4°C +/-2°C; для замороженной рыбы не выше: - 18°C;	в соответствии с информацией на маркировке, но в пределах: +4°C +/-2°C	в соответствии с информацией на маркировке	☐
Текстура	■ упругая, при нажатии полностью восстанавливается; ■ отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате отсутствие признаков плесневения, ослизнения, заветренности		характерная для каждого вида продуктов	характерная для каждого вида продуктов; отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате	☐
Цвет	естественный, характерны для каждого вида продукта				☐
Запах	естественный, приятный (без признаков порчи), характерный для каждого вида пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку.				☐
Срок годности	проверить дату выработки и срок годности продукта, его соответствия условиям контракта				☐
Упаковка	■ проверить целостность первичной и вторичной упаковки; ■ наличие заводской маркировки на упакованной продукции. Мясо без упаковки – обязательно наличие клейма				☐



Алгоритм действий заказчика при поставке некачественной продукции

1.

Поставка некачественной продукции поставщиком и размещение им документа о приемке в ЕИС (либо передача

2.

Проведение экспертизы поставленного товара силами заказчика, либо с привлечением

3.

После подтверждения поставки некачественного товара заказчиком поставщику в ЕИС формируется и

4.

В случае неустранения поставщиком в установленный заказчиком срок недостатков товара, заказчиком принимается решение об

5.

По истечении 10 дней с даты надлежащего уведомления поставщика решение об одностороннем отказе вступает в законную силу

6.

Не позднее 3 рабочих дней с даты расторжения, заказчиком в УФАС направляются сведения о поставщике для

7.

Заключение нового контракта в соответствии с правилами, установленными Федеральным законом



РЕЕСТР

**НЕДОБРОСОВЕСТНЫХ
ПОСТАВЩИКОВ**

Оценка соответствия продукции, поставляемой в бюджетные учреждения



Случаи обязательного возврата товара поставщику и информирования руководителя учреждения; в случаях, отмеченных курсивом, также уведомляется должностное лицо ОИВ, курирующего деятельность учреждения - заказчика, ответственного за взаимодействие с Управлением Роспотребнадзора по области и Управлением Россельхознадзора по области.	Случаи информирования руководителя учреждения при выявлении признаков несоответствия в поставке.
1. Скоропортящаяся продукция доставлена на личном легковом автомобиле при температуре более 6 С°, а не на специальном изотермическом транспорте.	1. Санитарное состояние транспорта неудовлетворительное.
2. Товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте не соблюдено (например: хлеб привезен навалом, лежит около кур сырых, продукты питания доставлены без лотков или подтоварников, продукты готовые и сырые соприкасаются между собой).	2. Транспортная тара не промаркирована по виду перевозимой продукции.
3. Имеются <i>признаки порчи или недоброкачества</i> (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка и т.д.).	3. Водитель-грузчик (водитель-экспедитор) разгрузку осуществляет без санитарной одежды.
4. Маркировочный ярлык отсутствует или на маркировочном ярлыке нет информации о дате изготовления, сроках годности, наименовании изготовителя и др.	4. У водителя-грузчика (водителя-экспедитора) отсутствует личная медицинская книжка либо в личной медицинской книжке отсутствуют необходимые данные
5. <i>Отсутствует клеймо о ветеринарно-санитарной экспертизе на не переработанной продукции животного происхождения, код «DataMatrix», на пищевой продукции, подлежащей маркировке.</i>	5. Целостность транспортной упаковки нарушена, без видимых загрязнений продукции
6. Сроки годности продукции истек.	
7. Продукт входит в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах).	
8. Поставленная продукция не соответствует контракту (наименование, характеристики, количество).	

9.Отсутствуют товаросопроводительные документы (декларация, ветеринарные документы и др.) и (или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу

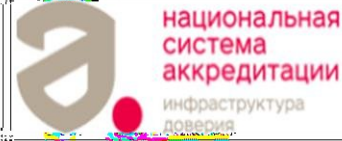
Оценка соответствия продукции, поставляемой в бюджетные учреждения



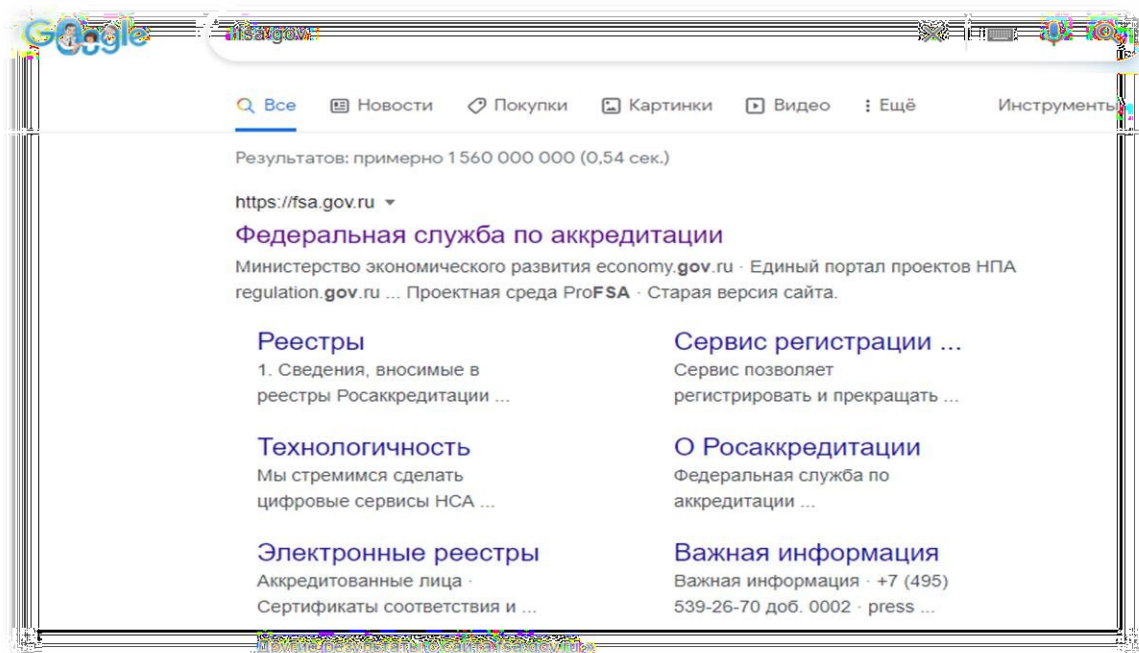
Вид продукции, на которую требуется документ	Вид документа, подтверждающего происхождение, качество и безопасность продукта питания
На все продукты питания, за исключением: 1) не переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции; 3) уксуса.	декларация о соответствии ст.21, ст.23 ТР ТС 021/2011
Специализированная пищевая продукция 1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания; 2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; 3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм; 4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; 5) биологически активные добавки к пище.	свидетельство о государственной регистрации ст.21, ст.24 ТР ТС 021/2011
Не переработанная пищевая продукция животного происхождения (мясо в тушах, полутушах, четвертинах и т.д) .	документы ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарная справка) ст.21, ст.30 ТР ТС 021/2011



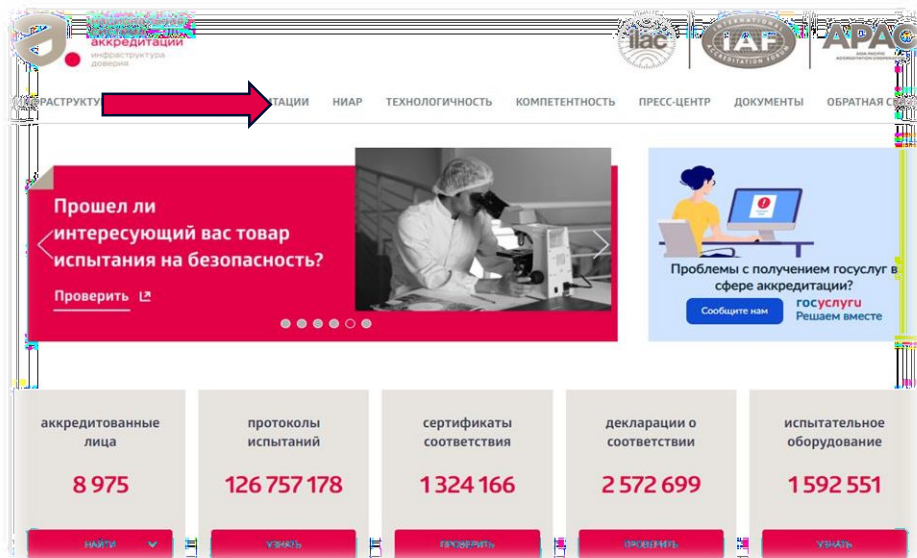
Алгоритм проверки достоверности декларации соответствия



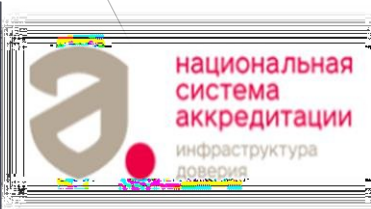
Шаг 1: Ввод в поисковой строке браузера запроса «fsa.gov».



Шаг 2: Переход на странице портала в раздел «Декларации соответствия» нажав кнопку



Алгоритм проверки достоверности декларации соответствия



Шаг 3: Ввод номера декларации во вкладке «Фильтры».

Единый реестр сертификатов соответствия и деклараций о соответствии

Сертификаты

ФИЛЬТРЫ (1)

Номер декларации о соответствии
EAЭС N RU Д-РУ.АЖ56.В.00085

Дата регистрации декларации

Дата окончания действия декларации

Статус

Тип декларации

Тип объекта декларирования

☐	СТАТУС ДЕКЛАРАЦИИ	НОМЕР ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ДАТА РЕГИСТРАЦИИ ДЕКЛАРАЦИИ	ДАТА ОКОНЧАНИЯ ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ
--------------------------	----------------------	------------------------------------	--------------------------------	--

Шаг 4: Просмотр результатов поиска.

сертификатов соответствия и
оответствии

Сертификаты

Декларации

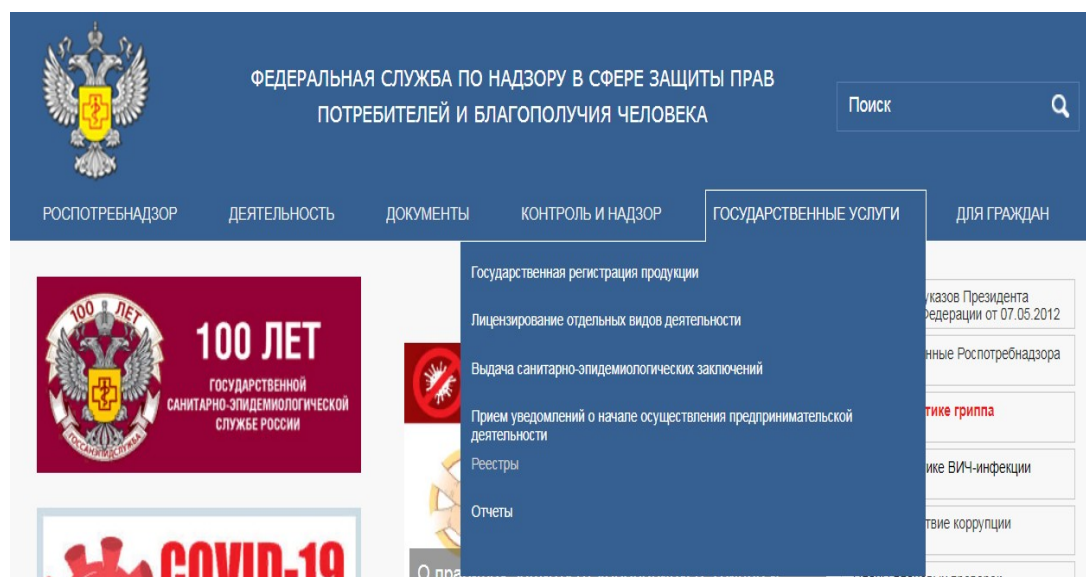
Очистить поиск

☐	СТАТУС ДЕКЛАРАЦИИ	НОМЕР ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ДАТА РЕГИСТРАЦИИ ДЕКЛАРАЦИИ	ДАТА ОКОНЧАНИЯ ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ЗАЯВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	СТАТУС ИСПЫТАНИЙ
☐	✓ Действует	EAЭС N RU Д- РУ.АЖ56.В.00085	14.08.2018	13.08.2023	Общество с ограниченной ответственностью «Фламель»	Общество с ограниченной ответственностью «Фламель»	кофе: жаренный в зернах и молотый: из зеленого кофе арабика: «Йемен», «Эквадор», «Ямайка»	

Алгоритм проверки свидетельства о государственной регистрации

Шаг 1: Ввод в поисковой строке браузера запроса «сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)».

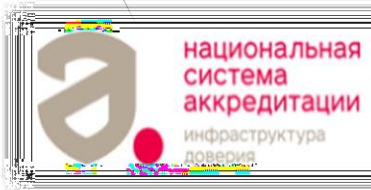
Во вкладке «Государственные услуги» переход на вкладку «Реестры».



Шаг 2: Во вкладке «Реестры» выбор «Реестр свидетельств о государственной регистрации (единая форма Таможенного союза)»



Алгоритм проверки свидетельства о государственной регистрации



Шаг 3: Внесение в форме поиска доступных для идентификации пищевой продукции данных. Поиск информации, нажав кнопку

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
[Перейти на официальный сайт службы](#)
[Вернуться на базовый поисковый сервер](#)

Реестр свидетельств о государственной регистрации (единая форма Таможенного союза, российская часть).
[Реестр свидетельств на сайте Евразийской Экономической Комиссии \(новая версия\)](#)
Вещества, прошедшие государственную регистрацию: до июля 2010 и в соответствии с соглашением Таможенного союза по санитарным мерам (переход на сайт ФБУЗ РПОХБВ)

Внимание! Показываются только действующие на момент создания базы данных документы.
Дата актуализации базы данных — 21.02.2022 г.

[Помощь](#)

[полный список](#) | [поиск](#)

Название продукции

Фирма (изготовитель, получатель)

☐ включить раздельный поиск

Область применения

Гигиеническая характеристика продукции

Показывать гигиеническую характеристику продукции в результатах поиска ☐

Номер свидетельства RU E | R . . .

Исключить из результатов ЦА ФС ☐

Типографский номер бланка

Найдено 115 документов.

Статистика слов: | «*малышок» — 115 раз |

Шаг 4: Сравнение полученных данных с имеющимся свидетельством о государственной регистрации и маркировкой пищевой продукции.

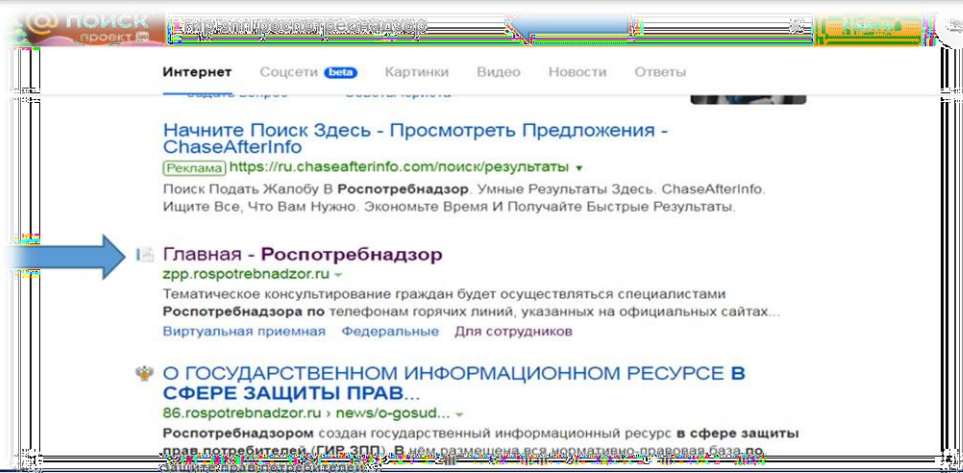
Номер свидетельства и дата	RU.77.99.32.005.R.004406.12.20 от 24.12.2020
Федеральная служба	
Типографский номер бланка	424877
Продукция	продукт детского питания для детей раннего возраста - продукт кисломолочный обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, D3, В6) "Малышок-Биолакт" с массовой долей жира 3,2%
Изготовлена в соответствии с документами	ТУ 10.86.10-263-00419785-2017 с изменениями № 1, 2
Изготовитель (производитель)	ООО "Нижегородский молочный завод", 628621, Тюменская обл., ХМАО-Югра, г. Нижнеуртский, ул. Заводская 25, стр. 1 (Российская Федерация)
Получатель	ООО "Нижегородский молочный завод", 628621, Тюменская обл., ХМАО-Югра, г. Нижнеуртский, ул. Заводская 25, стр. 1 (Российская Федерация)
Продукция соответствует	Техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 022/2011
Область применения	для питания детей в качестве продукта прикорма старше восьми месяцев. Способ применения: перед употреблением продукт подогреть до комнатной температуры. Условия хранения: при температуре (4±2°С). Вскрытая упаковка с продуктом хранению не подлежит.
Протоколы исследований	экспертного заключения ФБУЗ "ЦГиЭ в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре в городе Нижнеуртском и в Нижнеуртском районе, в городе Мегроне и в городе Радужном" ФБУЗ "ЦГиЭ в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре" № НВ.17.П.00623.08.20 от 06.08.2020 г. (аттестат аккредитации № RA.RU.710084)
Этикетка	в соответствии с ТР ТС 022/2011

Номер свидетельства и дата	RU.35.ВЦ.02.005.R.000001.10.20 от 27.10.2020
Управление по Вологодской области	
Типографский номер бланка	409883
Продукция	Вареные мясные колбасные изделия для питания детей старше трех лет: колбаса "Детская сливочная", колбаски (сосиски) "Малышок".
Изготовлена в соответствии с документами	ГОСТ 31498-2012 "Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия". Срок годности вареных колбас в оболочке искусственной полиамидной "Амифлекс" - не более 20 суток, колбасок (сосисок) в полиамидной оболочке "Амипак" - не более 15 суток при температуре хранения от 0 до 6 град.С и относительной влажности воздуха (75 +/-5)%. После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0 до 6 град.С в пределах срока годности.
Изготовитель (производитель)	Акционерное общество "Вологодский мясокомбинат", 160012, Вологодская область, г.Вологда, ул.Промышленная, д.4 ИНН 3525070130, ОГРН 1023500893657 (Российская Федерация)
Получатель	Акционерное общество "Вологодский мясокомбинат", 160012, Вологодская область, г.Вологда, ул.Промышленная, д.4 ИНН 3525070130, ОГРН 1023500893657 (Российская Федерация)
Продукция соответствует	Техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки".

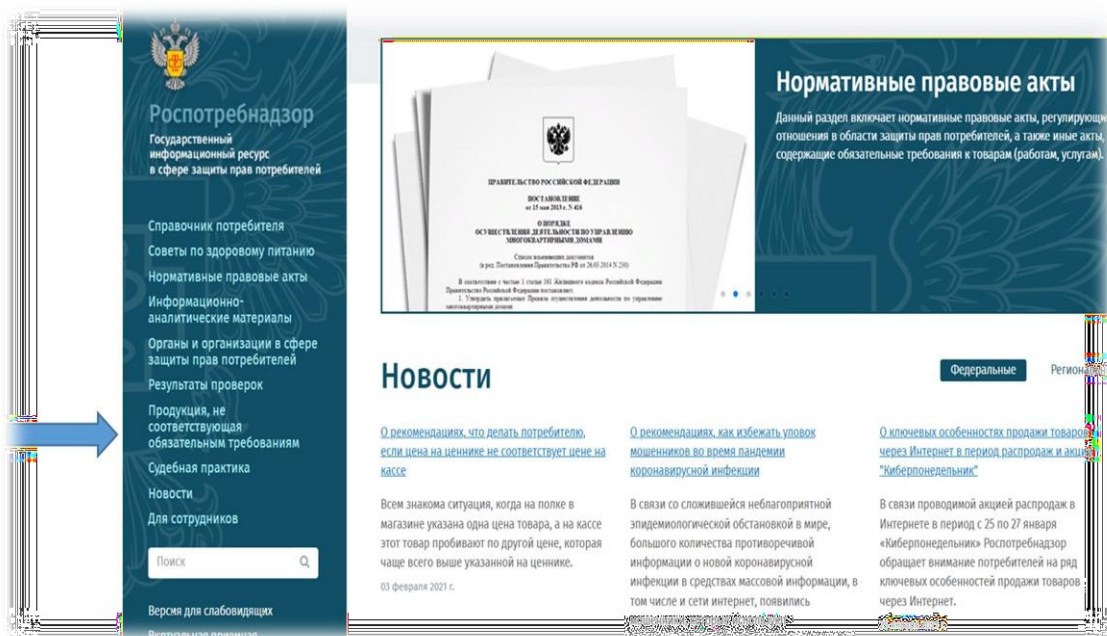


Алгоритм работы на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП)

Шаг 1: Ввод в поисковой строке браузера информацию «ГИР ЗПП Роспотребнадзор».

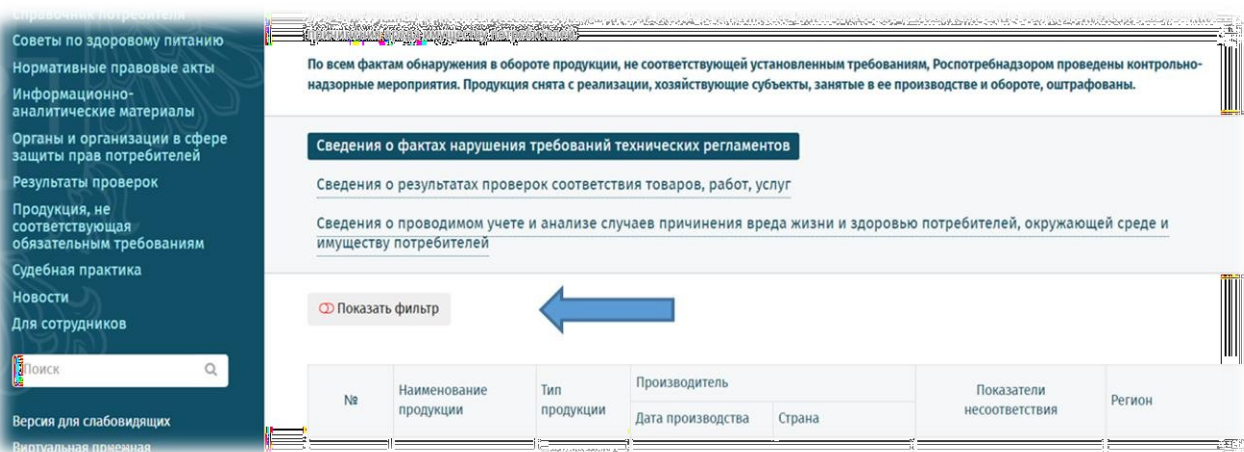


Шаг 2: Переход на странице портала на вкладку «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».



Алгоритм работы на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП)

Шаг 3: Активация значка «Показать фильтр» в разделе «Сведения о фактах нарушения требований технических регламентов».



Шаг 4: Набор во вкладке фильтра наименования производителя, нажатие кнопки поиск. Субъект РФ, показатель несоответствия, тип продукции, уточнять в фильтре поиска не обязательно.

☒ Показать фильтр

Регион, где выявлены нарушения	Субъекты РФ ▼	X
Тип продукции	Молоко и мо. ▼	X
Показатель несоответствия	Не выбрано ▼	X
Наименование		X
Производитель	ФУД СИТИ	X
Страна происхождения		X
Дата производства	с	X
по		X

Поиск 🔍

Алгоритм работы на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП)

Шаг 5: Оценка полученных сведений.

№	Наименование продукции	Тип продукции	Производитель		Показатели несоответствия	Регион
			Дата производства	Страна		
1	Масло сливочное Крестьянское. Высший сорт. Массовая доля жира 72,5%. Масса нетто 200 г.	Молоко и молочная продукция	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ФУД СИТИ" Самарская обл, г Тольятти, ул Мира, д 104, пом 1001 оф 60 19.10.2021	РОССИЯ	Физико-химические показатели	Самарская область
2	Молоко и молочные продукты (Творог с массовой долей жира 5 % ТМ "Елховская марка" ГОСТ 31453-2013)	Молоко и молочная продукция	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ФУД СИТИ" Самарская обл, г Тольятти, ул Мира, д 104, пом 1001 оф 60 28.04.2021	РОССИЯ	Фальсификация	Оренбургская область
3	Масло сливочное Крестьянское,	Молоко и	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ФУД СИТИ" Самарская обл. г Тольятти. ул Мира. д 104.		Микробиологические	

В примере видно, что в обращении была выявлена молочная продукция ООО «ФУД СИТИ», не соответствующая установленным требованиям по физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям фальсификации.



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Алгоритм работы на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП)

Шаг 5: Оценка полученных сведений.

☒ Показать фильтр

Регион, где выявлены нарушения

Субъекты РФ

X

Тип продукции

Тип продукции

X

Показатель несоответствия

Не выбрано

X

Наименование

X

Производитель

Богачев Олег Викторович

X

Страна происхождения

X

Дата производства

с

X

по

X

Поиск

Q

1	Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 72,5 %	Пищевая продукция	Индивидуальный предприниматель Богачев Олег Викторович г. Самара	16.09.2019	РОССИЯ	Фальсификация	Республика Башкортостан
2	Масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое с м.д.ж. 72,5% высший сорт	Пищевая продукция	Индивидуальный предприниматель Богачев Олег Викторович 443001, Россия, Самарская область, г. Самара, ул. Садовая, д. 176, кв. 12	22.02.2018	РОССИЯ	Фальсификация	Республика Коми
3	Масло сливочное Традиционное м.д.ж.82,5% ТМ Из деревеньки	Пищевая продукция	ИП Богачев Олег Викторович г. Самара, ул. Садовая, д.176, кв. 12	20.10.2017	РОССИЯ	Фальсификация	Воронежская область
4	Масло сливочное Крестьянское м.д.ж. 72,5% высший сорт	Пищевая продукция	ИП Богачев Олег Викторович г. Самара, ул. Садовая, д.176, кв. 12	20.10.2017	РОССИЯ	Фальсификация	Воронежская область
5	Масло "Крестьянское" сладко-сливочное несоленое сорт высший м.д.ж. 72,5%	Пищевая продукция	ИП Богачев Олег Викторович Самарская область, г.Самара, ул.Садовая,176-12	04.09.2017	РОССИЯ		Республика Саха (Якутия)
6	Масло Крестьянское сладко-сливочное несоленое, м.д.ж. 72,5%, сорт высший, упаковка: алюминиевая кашированная фольга	Пищевая продукция	ИП Богачев Олег Викторович г. Самара, ул. Садовая, д.176, кв. 12	20.01.2017	РОССИЯ	Фальсификация	Ханты-Мансийский автономный округ

В примере видно, что в поле фильтра введен только изготовитель ИП Богачев Олег Викторович. Выпускает фальсифицированную молочную продукцию с 2017 года.

Алгоритм работы на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП)

Шаг 5: Оценка полученных сведений (продолжение).

Примечание: рекомендуется отбирать пробы пищевых продуктов для лабораторных исследований производителей, у которых в качестве показателя несоответствия на портале ГИР ЗПП выявлены нарушения в части маркировки, физико-химических и показателей фальсификации.

При возникновении вопросов по информации на портале ГИР ЗПП, предлагаем обращаться в Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области и его территориальные отделы.

Наименование структурного подразделения	Должность	Ф.И.О.	Телефон
Отдел надзора по гигиене питания	начальник отдела	<u>Миронова Марина Сергеевна</u>	8 (3532) 33-36-59
Отдел надзора по гигиене детей и подростков	начальник отдела	<u>Горбунова Галина Викторовна</u>	8 (3532) 44-23-58



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Официальный сайт Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области:

<http://56.rosпотребнадзор.ru/>

Система «Честный знак» и Data Martix код



«Честный ЗНАК» — единая национальная система цифровой маркировки и прослеживания товаров.

Цифровая маркировка продукции средствами идентификации подразумевает нанесение на упаковку или на бутылку специального кода. Это уникальный цифровой код, его повторение исключено.

Зачем нужна маркировка?

Электронная маркировка продукции призвана защитить:

- Покупателей от поддельной и суррогатной продукции;
- Предпринимателей от нечестной конкуренции;
- Для вывода из тени недобросовестных налогоплательщиков.

Новая система контролирует цепочку движения для исключения продажи контрафакта потребителю.

Каждый человек может получить информацию о товаре и производителе, просто отсканировав изделие через приложение «Честный Знак».



Работа для бюджетных государственных организаций, в которых организовано питание в системе «Честный знак» по вопросу маркировки молочной продукции, регламентирована постановлением Правительства РФ от 15.12.2020 № 2099 «Об утверждении Правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции».



Ознакомиться с национальной системой маркировки «Честный знак» подробнее можно по ссылке: <https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/o-chestnom-znake/nacionalnaya-sistema-markirovki/>, а также посмотрев видео «Что такое Честный ЗНАК?» на официальном канале «ЧестныйЗНАК»,
либо по ссылке
https://www.youtube.com/watch?v=IT4nCYEpt_g.

Обучающие видео по работе в системе «Честный ЗНАК» <https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/lectures/education/>

Система «Честный знак» и Data Martix код



Что означают статусы при сканировании кода маркировки (Data Matrix) нанесенного на товар (варианты):

Товар может находиться в продаже:

- Положительный результат. Означает, что код маркировки прошел проверку на подлинность и

Товар не может быть реализован:

- Отрицательный результат. Означает, что код маркировки прошел проверку на подлинность, но товар не может находиться в продаже по нескольким причинам:
- выведен из оборота

Товар числится уничтоженным:

- Отрицательный результат. Означает, что код маркировки прошел проверку на подлинность, но товар был уничтожен и не

Товар продан **01.01.2021:**

- Положительный результат. Означает, что код маркировки прошел проверку на подлинность и товар был продан в указанную дату. После дистанционной покупки (например, интернет-магазин) статус товара может меняться на «Товар продан» как до, так и после доставки. Это не является нарушением

Товар не может находиться в продаже:

- Отрицательный результат. Означает, что код маркировки прошел проверку на подлинность, но товар запрещено продавать.
- Причин может быть несколько, такие как:
- товар выведен из оборота
 - товар просрочен
 - товар уничтожен



ЧЕСТНЫЙ ЗНАК НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА ЦИФРОВОЙ МАРКИРОВКИ

эВСД и ФГИС «Меркурий»



ВСД (эВСД) (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки) отражают информацию о территориальном и видовом происхождении, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар.

Оформление ВСД (эВСД) осуществляется при:

- производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется);
- перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется);
- переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).

ФГИС «Меркурий» – инструмент для создания механизма входного контроля качества при поставках продукции животного происхождения в закрытые учреждения: социальные, здравоохранения, школьного и дошкольного образования».

ФГИС «Меркурий» сопровождает производство, переработку и перемещение продукции на всем этапе ее производства и реализации конечному потребителю. Она позволяет проследить и проконтролировать в электронной форме процессы введения партий животноводческой продукции в оборот.

ФГИС «Меркурий» служит также инструментом для выявления и исключения нелегальных схем производства и перемещения фальсифицированной и опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животноводства.

На территории региона в системе зарегистрировано более 14 тысяч пользователей, и более 58 тысяч площадок предприятий.

С порядком работы во ФГИС «Меркурий» можно ознакомиться посмотрев видео «Автоматизированная система «МЕРКУРИЙ» на портале YouTube на официальном канале «Россельхознадзор», либо перейдя по ссылке: <https://www.youtube.com/watch?v=HijKDSXotME>, а также видео ««МЕРКУРИЙ» в молочной отрасли: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ» на портале YouTube на официальном канале «Россельхознадзор», либо перейдя по ссылке: <https://www.youtube.com/watch?v=KyMFROCeKRk>.



МЕРКУРИЙ

Государственная Информационная Система

Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение эВСД)



Необходимые предварительные условия:

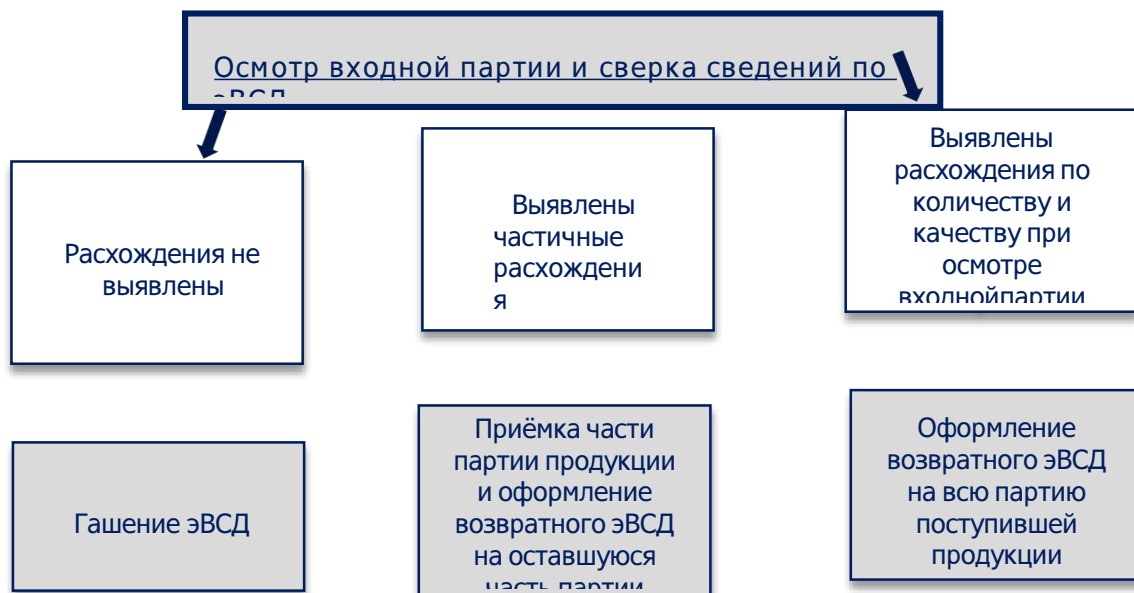
Для выполнения операций необходимо соблюдение следующих условий:

- ✓ Пользователь должен иметь доступ к «Меркурий.ХС».
- ✓ Пользователь должен иметь доступ хотя бы к одному обслуживаемому предприятию (социально значимому учреждению).
- ✓ Пользователь должен иметь право доступа «Гашение ВСД», «Оформление возвратного ВСД».

Для реализации функции средствами подсистемы необходимо выполнить следующие действия:

- ✓ Выполнить вход в «Меркурий.ХС».
- ✓ Выбрать из списка обслуживаемое предприятие, на которое поступила партия подконтрольной продукции.
- ✓ Перейти к списку входящих оформленных ВСД, используя значок уведомления, расположенного справа от названия предприятия, на странице выбора обслуживаемого предприятия.

Действия необходимые для осуществления «Меркурий.ХС»
операции гашения входящего эВСД, с
целью поступления продукции в

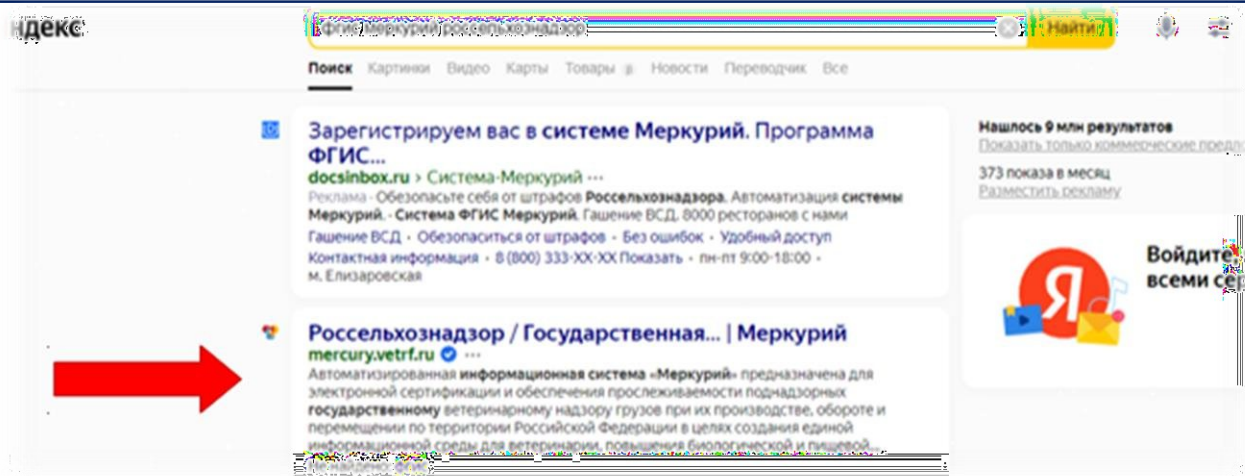


Гашение ВСД

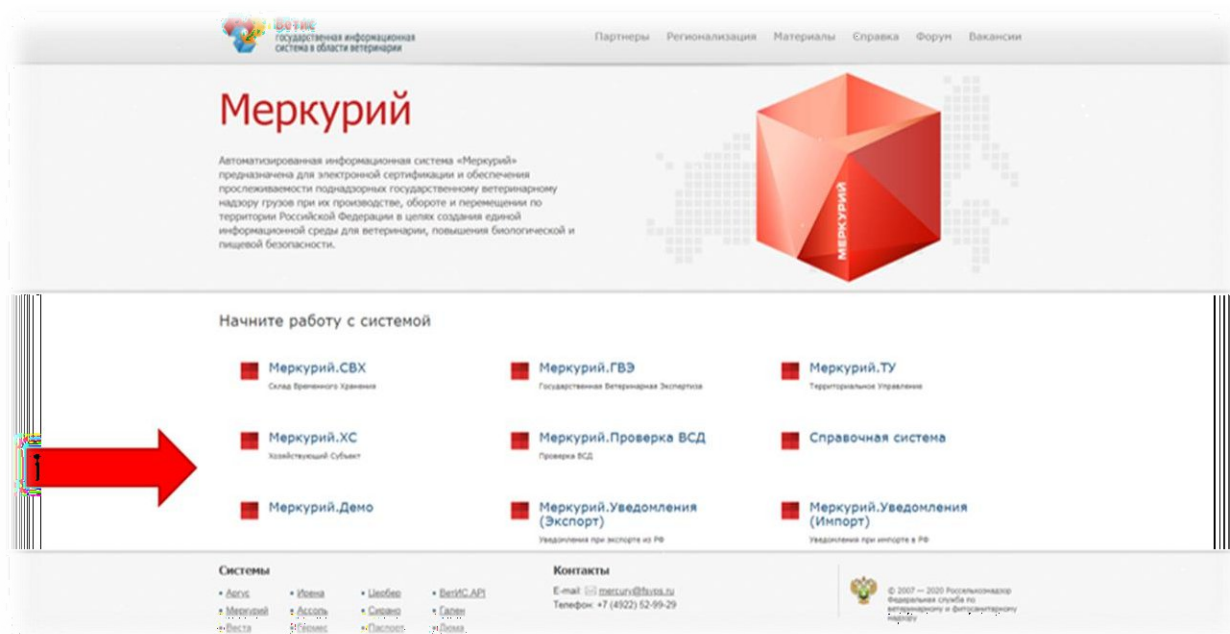
Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение ЭВСД)



Шаг 1: Ввод в поисковой строке браузера информацию «ФГИС Меркурий Россельхознадзор».



Шаг 2: Переход на странице портала на вкладку «Меркурий.XC».



Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение эВСД)

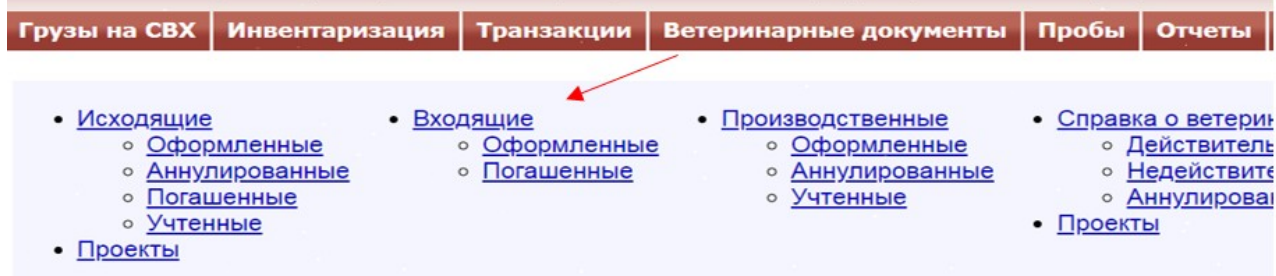


1. Откройте раздел «Ветеринарные документы».

2. Выберите подраздел «Входящие ВСД» -

«Оформленные».

По всем техническим вопросам, связанным с работой системы "Меркурий", Вы можете обращаться по адресу: mercury@rosnakh.ru



3. Выполните поиск нужного эВСД, для этого нажмите на кнопку «Поиск» и установите фильтры.

4. Откройте найденный эВСД на просмотр, для этого нажмите на кнопку просмотра вет. сертификата (пиктограмма «лупа»). В результате откроется страница «Просмотр информации о ВСД».

5. Просмотрите содержимое поступившего в адрес предприятия документа на странице «Просмотр информации о ВСД».

6. Осуществите сверку данных, указанных во входящем эВСД, с фактическими сведениями о поступившем грузе.

7. В случае, если были выявлены несоответствия фактических сведений с данными в эВСД, но продукция может быть принята на предприятие, то потребуется составить акт несоответствия.

8. В случае, если несоответствия не выявлены и партия или часть партии принимается, то потребуется выполнить приёмку всей партии продукции или её части.

Шаг 4: В зависимости от принятого решения, в системе выполнить следующие действия:



Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение ЭВСД)



Шаг 4 (продолжение): В зависимости от принятого решения, в системе выполнить следующие действия:

Расхождения не
выявлены

Выявлены
частичные
расхождения

Выявлены
расхождения по
количеству и
качеству при
осмотре
входной партии

1. На странице «Просмотр информации о ВСД» нажмите на кнопку «Погасить». В результате откроется страница «Гашение ВСД».
2. На странице «Гашение ВСД» в блоке «Сведения о гашении» укажите дату поступления груза.
3. Нажмите на кнопку «Сохранить».

В результате входящий ЭВСД будет погашен, в складском журнале предприятия будет сформирована новая запись на весь объем партии поступившей

Если осуществляется отказ от части партии поступившей продукции, то часть партии ставится на учёт, а на другую оформляется возвратный ЭВСД.

1. На странице «Просмотр информации о ВСД» нажмите на кнопку «Погасить». В результате откроется страница «Гашение ВСД».
2. На странице «Гашение ВСД» в блоке «Сведения о гашении» укажите дату поступления груза.
3. Установите «разделить партию».
4. Укажите «Объем», который нужно внести во входной журнал.
5. Укажите «Кол-во единиц упаковки».
6. Укажите причину возврата части партии поступившей продукции.
7. Нажмите на кнопку «Сохранить».

В результате входящий ЭВСД будет погашен, в складском журнале предприятия на часть партии поступившей продукции будет сформирована новая запись, а на оставшуюся - автоматически сформируется возвратный ЭВСД.

Расхождение значения объема в пределах 5 % является допустимым, в этом случае акт несоответствия не составляется, но расхождение в объеме фиксируется в системе.

1. На странице «Просмотр информации о ВСД» нажмите на кнопку «Погасить». В результате откроется страница «Гашение ВСД».
2. На странице «Гашение ВСД» в блоке «Фактические сведения» внесите изменения, для этого скорректируйте значения, установленные в поля из ЭВСД.
3. К редактированию допустимы следующие сведения:
 - серия, номер и дата ТТН;
 - номер производственной партии;
 - номенклатура;
 - объем продукции;
 - упаковка;
 - маркировка.
4. К редактированию недопустимы следующие сведения:
 - нельзя менять даты выработки;
 - нельзя менять срок годности на дату, которая ранее даты выработки;
 - нельзя менять

В содержание

Лабораторная экспертиза качества поставленных товаров

Поскольку не всегда с помощью органолептического исследования возможно установить качество поставленной пищевой продукции, в случае возникновения сомнений в качестве, а также в случае обнаружения сведений о поставщике на портале ГИР ЗПП, заказчику рекомендуется провести лабораторную экспертизу качества и безопасности на основные физико-химические показатели.

Лабораторная экспертиза качества и безопасности поставленной пищевой продукции проводится за счет собственных средств заказчика на основании отдельного контракта в лабораториях, аккредитованных в установленном порядке.

Указанные контракты могут быть заключены заказчиком с единственным поставщиком, в том числе в соответствии с п. 10, 15 приложения № 2 к приказу Минэкономразвития Оренбургской области от 30.12.2019 № 191 «Об утверждении порядка осуществления закупок малого объема и определении информационных систем, предназначенных для осуществления закупок малого объема».

Однако, необходимо учитывать приоритет осуществления закупок конкурентными способами и заключать контракт с единственным поставщиком только с учетом срочности и невозможности осуществления конкурентной закупки..



В случае выявления по результатам экспертизы факта фальсификации продукции, или несоответствие качества поставленной продукции, необходимо уведомить об этом должностное лицо курирующего ОИВ, ответственное за взаимодействие заказчиков с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области и Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области.



При наличии указанных обращений, Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области может быть принято решение о проведении проверки перечня поставщиков продукции животного происхождения путем анализа информации, внесенной в ВСД во ФГИС «Меркурий», предусмотрев при этом проведение отбора проб для лабораторных исследований продукции, а также выявлению схем нелогичных перемещений продукции, в которых между производителем продукции и заказчиком принимают участие до 5 посредников.

Рекомендуемые показатели для лабораторного контроля качества и безопасности пищевых продуктов



Группа продукции	Показатели качества (основные) для выявления фальсификации	Показатели качества и безопасности (дополнительные)
Мясная продукция (полуфабрикаты, изделия колбасные, продукты из мяса)	- гистологическая идентификация состава; - ДНК – идентификация видовой принадлежности	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 034/2013 . Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 029/2012 . Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Показатели ГОСТа.
Молоко и молочная продукция	- Жирнокислотный состав жировой части продукта; - Количественное содержание β – ситостеринов, кампестерина, стигма-стерина и брассикастерина.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 033/2013 . Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 029/2012 . Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Показатели ГОСТа.
Рыба и рыбная продукция	- Содержание влаги в мышечной ткани мороженой продукции - Масса наносимой глазури - ДНК – идентификация видовой принадлежности	ТР ЕАЭС 040/2016 . Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012 . Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Показатели ГОСТа.



Рекомендуемые показатели для лабораторного контроля качества и безопасности пищевых продуктов



Группа продукции	Показатели качества (основные) для выявления фальсификации	Показатели качества и безопасности (дополнительные)
Масложировая продукция	Жирно-кислотный состав жировой части продукта	ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Показатели ГОСТа.
Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Показатели ГОСТа.
Фруктоовощная продукция		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Показатели ГОСТа.



Соковая
продукция

- Выявление недекларированных добавленных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) и сиропов (олигосахаридов) в соках.
- Определение растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей.
- Отсутствие ароматизаторов: натуральных, идентичных натуральным или искусственных.
- Отсутствие одновременно добавленных сахара и регуляторов кислотности.

ТР ТС **021/2011** «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС **023/2011**. Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

ТР ТС **029/2012**. Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Показатели ГОСТа.

Перечень лаборатори



Наименование	Место нахождения	Телефон/эл. почта
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревском районах»	461630, г. Бугуруслан, ул. Комсомольская, д. 101	8(35352) 2-33-33 fguzbuguruslan@mail.ru
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бузулуке, Бузулукском, Грачевском, Курманаевском, Первомайском, Тоцком районах»	461046, г. Бузулук, 4 микрорайон, д. 1 «Б»	8(35342) 5-76-98 fbuz2012@mail.ru
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в Сорочинском городском округе, Переволоцком, Илекском, Александровском, Красногвардейском, Новосергиевском, Ташлинском районах»	461906, г. Сорочинск, ул. Молодежная, д. 47	8(35346) 4-60-53 sor_fbuz@bk.ru
Орский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» (обслуживает г.Орск, г.Новотроицк, г. Медногорск, Гайский, Кувандыкский, Ясенский городской округ, Домбаровский, Светлинский, Новоорский, Адамовский, Кваркенский районы)	462402, г. Орск, пер. Нежинский, д. 3 «А»	8(35372) 6-97-58 ses@email.orgus.ru

Центральный филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области" (обслуживает г. Соль-Илецк , Соль-Илецкий, Акбулакский, Тюльганский, Октябрьский, Шарлыкский, Сакмарский, Оренбургский, Беляевский, Саракташский районы)	460006, г. Оренбург, ул. Элеваторная, д. 7 «А»	8(3532) 43-07-83 56.fbuz_cf@mail.ru
--	---	--

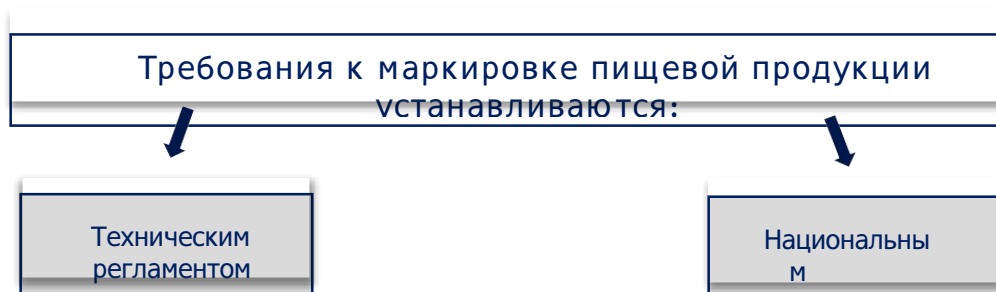
Перечень лаборатори



Наименование	Место нахождения	Телефон/эл. почта
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»	г. Оренбург, ул. Кирова, 48	8 (3532) 43-08-41, 43-09-73 56.fbuz@mail.ru
ФГБУ «Оренбургский референтный центр Россельхознадзора»	460052, г. Оренбург, ул. Монтажников, д.34/4	8 (3532) 50-86-65, 50-86-61 fgu-orengsi@fsvps.gov.ru
ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Оренбургской области» (ФБУ «Оренбургский ЦСМ»)	460021, Россия, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2 «Б»	8 (3532) 33-37-05 Факс: 8 (3532) 33-00-76 info@orencsm.ru
Орский отдел ФБУ «Оренбургский ЦСМ»	462411, Оренбургская область, г. Орск, проезд Армавирский, 9	8 (3537) 25-37-71, 25-46-42, 23-84-63 orsk@orencsm.ru
Бузулукский отдел ФБУ «Оренбургский ЦСМ»	461010, Оренбургская область, г. Бузулук, ул. М. Егорова, 40	8 (35342) 2-39-81 buzuluk@orencsm.ru
Бугурусланский отдел ФБУ «Оренбургский ЦСМ»	461637, Оренбургская область, г. Бугуруслан, 2-й микрорайон, 34	8 (35352) 4-25-09 buguruslan@orencsm.ru



Маркировка продукции



Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Требования к маркировке пищевой

Наименование продукции	Рекомендации и ограничения
Состав	
Количество	Пищевая ценность
Условия хранения	Дата изготовления
Срок годности	Наименование и место нахождения из- готовителя
Сведения о наличии ГМО	

Eurasian

Маркировка продукции

Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления в зависимости от срока

Дата изготовлен	срок годности до 72 часов	с указанием часа, числа, месяца
	срок годности от 72 часов до трех месяцев	с указанием числа, месяца, года
	срок годности не менее трех	с указанием месяца, года или числа, месяца, года

После слов «дата изготовления» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.



Маркировка упаковки:



- Упаковка (упорочные средства), предназначенная для контакта с пищевой продукцией. Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).



- Возможность утилизации использованной упаковки (упорочных средств) – петля Мебиуса.



- полиэтилентерефталат;



- полиэтилен высокой плотности;



- поливинилхлорид;



- полиэтилен низкой плотности;



-



- полистирол;



- другие виды пластмассы;



- бумага;



- сталь;



- бесцветное



Маркировка продукции

Образец маркировки продукции:

Показатель пищевой ценности продукта указывается в граммах или в кратных или дольных единицах указанных величин

Энергетическая ценность указывается в джоулях и калориях

Срок годности пищевой продукции. Условия хранения пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки

Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке пищевой продукции независимо от производства пищевой продукции на территории государств – членов Таможенного союза или поставляемой из



Состав пищевой продукции. Компоненты указываются в порядке убывания, обязательна расшифровка многокомпонентных составляющих, указание функциональных

Знак «изготовлено из пищевого пластика»

В информации, предоставляемой потребителю, следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несопадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на территории

Код переработки – специальный знак, применяется для обозначения материала, из которого изготовлена упаковка

Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза



Маркировка продукции

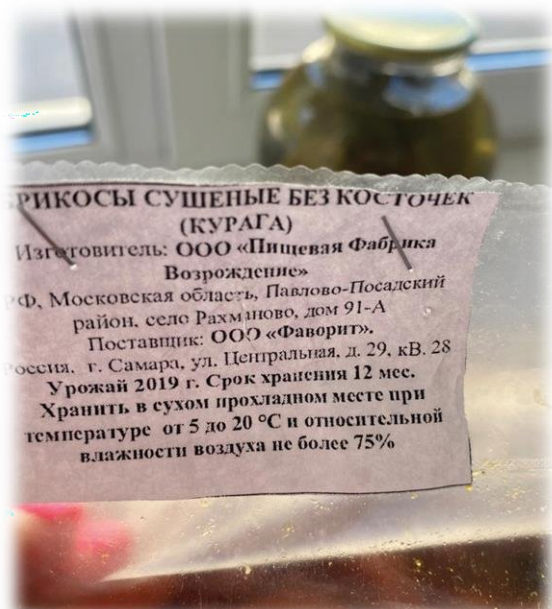
Образец маркировки продукции:

Наименование продукта	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	Дата сбора
Наименование помологического сорта	Сорт «Голден»; урожай 2020 года.	Страна происхождения
Наименование и местонахождение изготовителя	Страна происхождения: Россия Изготовитель: АО «Сад-Гигант» Юр./Факт. адрес: 353565, Россия, Краснодарский край, Славянский район, пос. Совхозный, 353565, ул. Школьная, 615.	Поставщик (наименование и адрес)
Условия хранения	Поставщик: ООО «Гуд Трейд» Юр. адрес: 353900, РФ, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Леднева, 5, офис 1010;	Информация о подтверждении соответствия
Срок годности	Условия хранения: температура от +3°C до +25°C; относительная влажность воздуха 75–90%	Знак «изготовлено из пищевого пластика»
Масса нетто	Срок годности: 30 дней	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза
Дата упаковывания	Масса нетто: 1,48 кг	Код переработки - специальный знак, применяется для обозначения материала, из которого изготовлена упаковка
Обозначение стандарта	Дата упаковки: 11.08.2020	
Информация о применении генно-модифицированных организмов	Декларация о соответствии: TC № RU Д-Л.АИ14.В.14345 ГОСТ 34314-2017 Не содержит ГМО	

Наименование пищевой рыбной продукции Зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультур Вид разделки пищевой рыбной продукции	ГОРБУША ПРОДУКЦИЯ РЫБНАЯ МОРОЖЕНАЯ: ГОРБУША ПОТРОШЕНАЯ. Состав: горбуша, глазурь (вода) не более 6% Энергетическая ценность на 100 г: 485.67 кДж/ 116 ккал Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 20 г, жиры – 4 г Способ приготовления: продукт подлежит термической обработке Условия хранения: хранить при температуре не выше минус 18°C Срок годности: не более 12 месяцев с даты изготовления. Размороженный продукт повторно не замораживать Район промысла: север Тихого океана Изготовитель: ООО «Рыбные продукты», 249010, Российская Федерация, Калужская область, Боровский район, д. Малынькино. ТУ 9260-001-82849624-12 Масса нетто (с глазурью): 0,948 кг Масса нетто (без глазури): 0,901 кг Дата изготовления: 23.12.19 Дата упаковывания: 23.12.19 Годен до: 23.12.20	Информация о составе пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)
Информация о принадлежности к району добычи или к объектам аквакультуры	Без ГМО	Рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей
Дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания)		Информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции

Маркировка продукции

Образец неправильной маркировки продукции:



Нарушения: все манипуляционные знаки отсутствуют; отсутствует указание срока годности; отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).



Нарушения: энергетическая ценность должна быть указана одновременно в джоулях и калориях, на маркировке энергетическая ценность указана только в калориях; отсутствует указание срока годности; отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

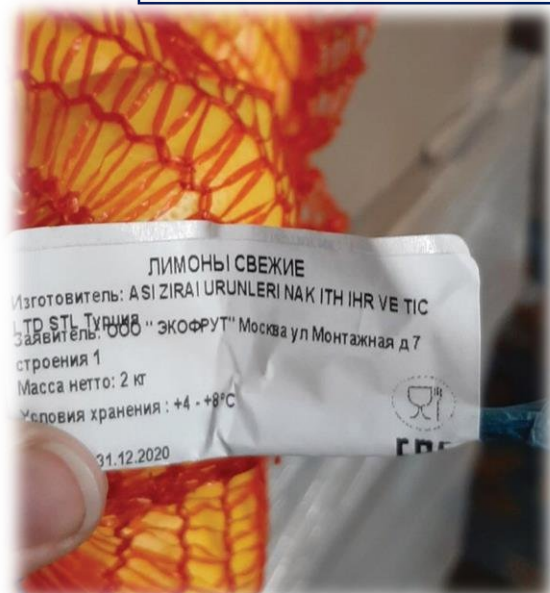


Представлена задвоенная маркировка (переклей). Маркировка продукции должна быть достоверной, читаемой и доступной для осмотра и идентификации.

быть

Маркировка продукции

Образец неправильной маркировки продукции:



Нарушения: На маркировке потребительской упаковочной единицы с цитрусовыми плодами (лимоны) отсутствует следующая информация: адрес импортера продукции; дата фасовки, дата упаковки; размера, выраженного минимальными и максимальными наибольшими поперечным диаметром (в мм); помологического сорта. Вместо заявителя должен быть указан импортер.



На маркировке потребительской упаковочной единицы свежих яблок не указаны помологический сорт и условия хранения. Неверно указаны цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается



На маркировке упаковочных единиц со свежими грушами не указан помологический сорт, не указаны условия хранения, дата сбора и дата упаковки. Неверно указаны цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)

Маркировка продукции

Образец неправильной маркировки продукции:



На банке отсутствует маркировка в части высшего сорта

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафли	кг	30	133,00
11	Вишня свежемороженая	кг	16	195,00
43	Геркулесовая крупа экстра	кг	30	37,00
50	Голень индейки без кости	кг	112	369,00
19	Горох шифоновый колотый 1 сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зелёный консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречневая крупа ядрица 1 сорта	кг	74	72,00
44	Дрожжи 0,011 г	кг	1	1 264,00
3	Зефир	кг	12	147,00
48	Икра кабачковая	кг	20	95,00
22	Какао-порошок	кг	4	306,00

указания сорта горошка, вместе с тем согласносспецификации горошек должен быть



Нарушение: спецификация предполагает поставку макаронных изделий группы В, макаронныеизделия группы В.

15	Клюква свежемороженая	кг	16	243,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Коровка»	кг	10	208,00
5	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат киселя плодово-ягодный	кг	30	110,00
21	Кофейный напиток	кг	5	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	15	127,00
12	Курага высшего сорта, целые плоды без косточки	кг	30	148,00
17	Лавровый лист сушой	кг	1	453,00
35	Макаронные изделия нитевидные группы А	кг	32	51,00
34	Макаронные изделия фигурные группы А	кг	100	51,00
16	Малина свежемороженая	кг	16	253,00
36	Манная крупа марки М	кг	12	32,00
10	Мармелад фруктово-ягодный	кг	66	82,00
2	Масло растительное рафинированное	кг	40	206,00
25	Молоко сгущенное 8,5 %	кг	60	34,00

А, вместо этого –

Маркировка продукции

Образец неправильной маркировки продукции:



51	Кефир 3,2 %	л	90	57,00
15	Клюква свежемороженая	кг	16	243,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Коровка»	кг	10	208,00
5	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат киселя плодово-ягодный	кг	30	110,00
21	Кофейный напиток	кг	5	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	15	127,00
12	Курага высшего сорта, целые плоды без косточки	кг	30	148,00

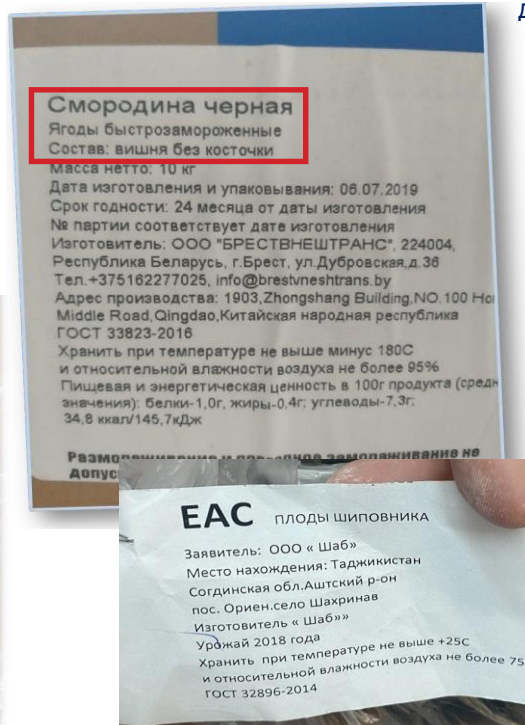
Нарушение: в спецификации указан концентрат киселя плодово-ягодный, а в маркировке товара – краситель+ароматизатор.

Бывает и так...

Наименование товара и состав не соответствуют друг другу



В маркировке отсутствуют указания необходимых сведений



Не верно указан

Маркировка продукции

Кто несет

Дистрибьютор
товаров или
продукции

Организация
–
производитель

Логист
или
поставщи

Ответственность за нарушение правил

↓
КоАП РФ статья 15.12:
Производство или продажа товаров и
продукции, в отношении которых
установлены требования по
маркировке и (или) нанесению
информации,
без соответствующей
маркировки и (или) информации, а
также с нарушением установленного
порядка нанесения такой маркировки

УК РФ статья 171.1: Производство,
приобретение, хранение, перевозка
или сбыт товаров и продукции без
маркировки и (или) нанесения
информации,

предусмотренной законодательством



Справочная информация о наличии ГОСТ в отношении пищевых продуктов



Приложение 6
к МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков.
Рекомендации по организации питания
обучающихся общеобразовательных организаций.
Методические рекомендации"

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям «*»)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981/2013

17.

кабачки (цукини) быстрозамороженные

ГОСТ Р 54683-2011

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям «*»)
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010

38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям «*»)
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко, стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012



№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям «*»)
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011, ГОСТ Р 54754-2021
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям «*»)
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям «*»)
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

<*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.



Перечень пищевой продукции, которая недопускается при организации питания детей



Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша – «самоквас».

Перечень пищевой продукции, которая недопускается при организации питания детей



Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.



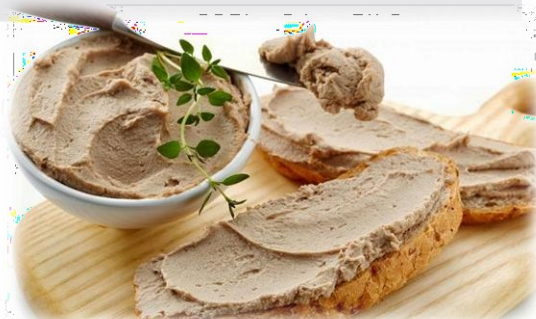
Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей



Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей

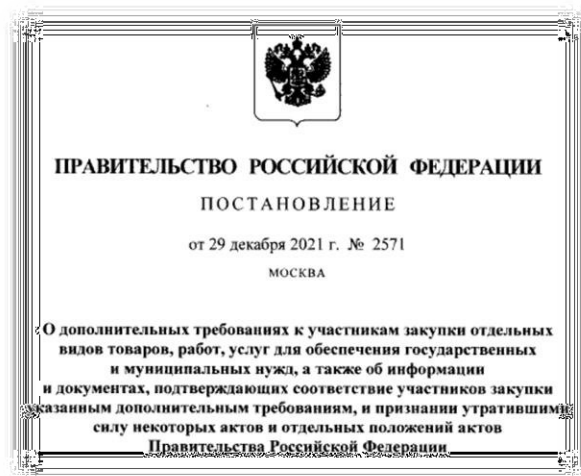
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



Рекомендации заказчикам, осуществляющим закупки пищевой продукции



- При проведении конкурентных способов закупок пищевой продукции, рекомендуется устанавливать дополнительные требования к участникам закупок, согласно п. 33 Приложение к постановлению Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571.
- При закупке продуктов питания у заказчиков есть возможность заключения контракта с учреждением и (или) предприятием УИС, как с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), на основании п. 11 ч. 1 ст. 93 Федерального закона № 44-ФЗ.



- Следить за актуальной информацией и новостями на официальных сайтах Минэкономразвития Оренбургской области (<https://mineconomy.orb.ru/>); Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области (<http://56.rospotrebnadzor.ru/>); Управления Россельхознадзора по Оренбургской области (<https://fsvps.gov.ru/fsvps/structure/terorgs/orenburg>).



Россельхознадзор / Территориальные управления
федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору

ТУ по Оренбургской области

[fsvps.gov.ru](#) / [Структура](#) / [Территориальные управления Россельхознадзора](#) / [ТУ по Оренбургской области](#)

Территориальные управления



- Взаимодействовать на постоянной основе с должностными лицами курирующего ОИВ, ответственными за взаимодействие заказчиков с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области и Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области и сообщения о фактах поставки некачественной и (или) фальсифицированной продукции.



Министерство экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

В содержание

Определение качества пищевых продуктов





Апельсины



Хорошее качество

Допускаются:

- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера;
- незначительные повреждения, вызванные градом или трением, погрузо-разгрузочными работами, а также дефекты кожуры, вызванные насекомыми;
- мякоть плода должна быть совершенно здоровой;
- дефекты кожуры не должны влиять на сохранность фруктов;
- сорт I: допускается 10% от общего количества, которые не соответствуют требованиям этого сорта, но которые отвечают требованиям сорта II.



Дефекты кожи –
потертости



зеленоватая окраска на плодах
до 1/5 поверхности



Градобиины



Дефекты кожуры –
серебристый налет



Удовлетворительное качество

Допустимые дефекты	Нормы допуска дефектов на поверхности плода	Нормы допуска дефектов на партию
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	от 10 до 30% поверхност и плода	допускаются 1 шт. на 1 ящик весового апельси- на и 1 шт. на 5 упаковок фасованного апельсина
выраженная морщинистость; плоды с отставанием кожуры; очень мягкие плоды	–	
темные пятна (рис. 1)	не более 3% поверхност и плода	допускаются в совокуп- ности до 10% по счету или весу в партии весово- го товара и максимально 1 шт. на упаковку 1 кг
и 2 шт. на упаковку 2 кг фасован- ного товара		
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	5–10%	
небольшие нажимы без повре- ждений мякоти	–	
потертости (рис. 8)	до 10% поверхности плода	
плоды с дефектом окраски	до ½ поверхности	
рубцы поверхности плода	более 30% поверхности плода	допускается максималъ- но 1 шт. на 4 ящика весо- вого товара, для фасован- ного – не допускается
темные пятна (рис. 1)	более 30% поверхности плода	
большие нажимы с повреждени- ем мякоти	3–30% поверхности плода	
выступающие «пупки» (рис. 6); внутренние «пупки» (рис. 7)	–	не боле 10% в партии
дефекты формы	–	не более 10% в партии



Темные пятна (рис. 1)



Пробка, природное образование (рис. 3)



Сухие повреждения
кожуры (рис. 4)



Дефекты формы (рис. 5)



Выступающие «пупки»
(рис. 6)



Внутренние «пупки» (рис. 7)



Потертости (рис. 8)



Недопустимое качество

Не допускаются:

- с остатками прилипшей земли, химических веществ;
- загнившие;
- плесневелые;
- нецелые;
- с механическими повреждениями с проникновением в мякоть;
- с вдавленными коричневыми пятнами правильной формы;
- застуженные;
- пораженные заболеваниями и вредителями.



Бурая
гниль



Кислая
гниль



Голубая гниль



Фитофтороз



Белая гниль



Темные пятна более 30%
поверхности



Голубая
гниль



Фитофтороз



Бананы

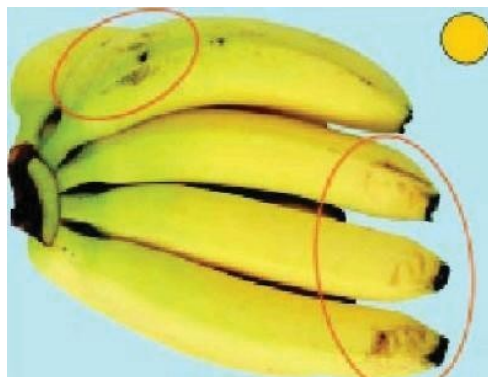
(таблица цветности)

					
равномерно зеленые (снятые с дерева и предназначенные для транспортировки и закладки на дозаривание (газацию))	зелено-желтые, которые начинают процесс дозревания	желто-зеленые. Будут готовы к реализации через 10 часов	желтые с зеленым носиком. Оптимальная фаза для реализации. 3–4 дня до наступления фазы 7	равномерно желтый цвет. Срок реализации менее 10 часов	желтые с коричневыми пятнами. Принимать и реализовывать в этой фазе запрещено



Удовлетворительное качество

- содержание бананов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5%;
- поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические, а также повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями на одном плоде общей площадью не более 2 кв. см;
- содержание плодов с подтеками (пятнами) латекса:
 - ✓ площадью не более 10 кв. см – не нормируется;
 - ✓ площадью более 10 кв. см – не более 2%.



Загрязнения латексом. Допускается до 5% в партии



Единичные рубцы, не проникающие вмякоть

Недопустимое качество

Недопустимые дефекты:

- подмороженные;
- застуженные;
- «сваренные»;
- гнилые и загнившие;
- с наличием сухой или влажной гнили;
- раздавленные;
- перезревшие.



Загнив носиков



Гребневая гниль и гниль плодоножки



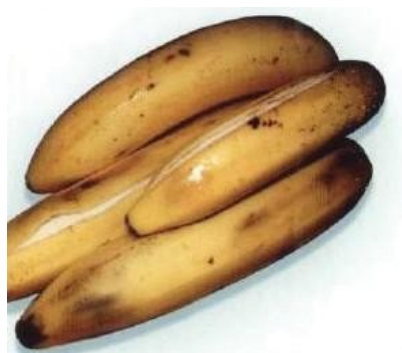
Шейковая гниль, сопровождающаяся отваливанием плодов



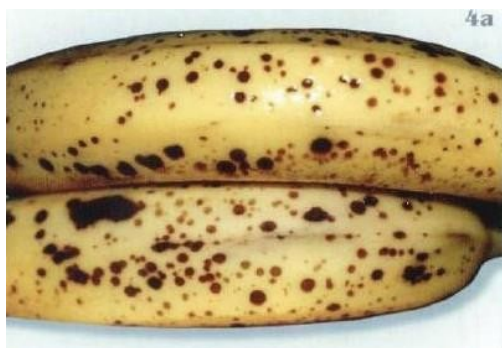
«Вареные» бананы



Застуженные (справа) и здоровые (слева) бананы



Растрескивание кожуры после дозаривания



Антракноз банана (латентный)



Антракноз банана (нелатентный)



Груши



Хорошее качество

Плоды:

- целые;
- чистые;
- свежие на вид;
- без повреждений сельхозвредителями;
- допустимо легкое повреждение плодоножки;
- мякоть должна быть светлой и чистой, достаточно плотной, без червоточин, внутренних некрозов или разложения тканей;
- физиологически вызревшие, но не перезревшие;
- стадия спелости определяется цветом покровной окраски и/или плотности мякоти.



Дефекты окраски:

не более 3 дефектов на одном плоде

- природная сетка;
- дефекты формы;
- поверхностные дефекты кожицы не более 2 кв. см;

до 10% в партии

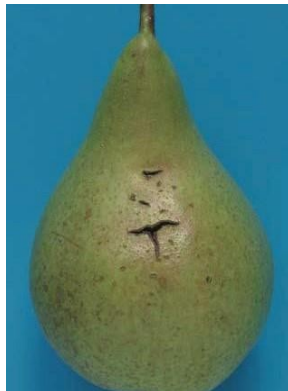
- сухие рубцы или нажимы диаметром менее 10 мм;
- плоды изогнутой формы;
- поверхностные дефекты кожицы до 2,5 кв. см;
- плоды с более заметными нажимами площадью до 2,5 кв. см;
- градобойины глубиной до 3–5 мм;
- с зарубцевавшейся, треснувшей кожицей до 2,5 кв. см.





Недопустимые дефекты:

- плоды с остатками химических веществ;
- глубокие механические повреждения, проникающие внутрь плода до мякоти;
- загнившие, гнилые;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения;
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения);
- с внутренним некрозом;
- повреждения кожицы более 10% поверхности плода;
- уродливой формы;
- с выраженными градобойнами;
- с солнечными ожогами (уплотненное некротическое пятно коричневого цвета).



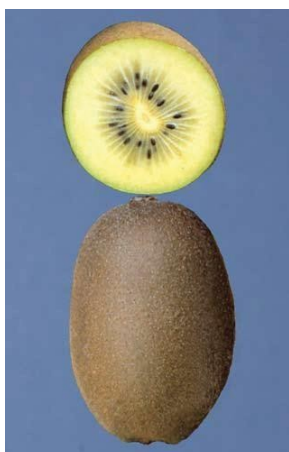
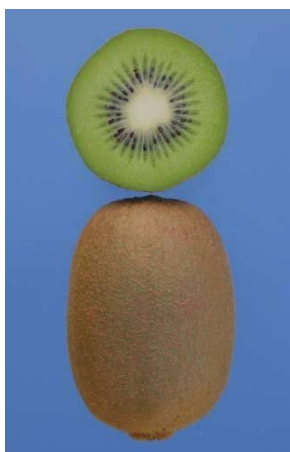


Киви



Хорошее качество

- чистые;
- плотные;
- окраска от бледно-зеленого до коричневого цвета;
- кожица тонкая, опушенная;
- овальной удлиненной формы;
- целые, плотные, здоровые, чистые;
- без механических повреждений.



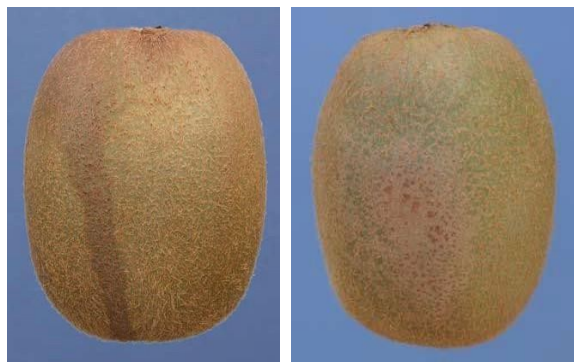
Удовлетворительное качество



Допускаются:

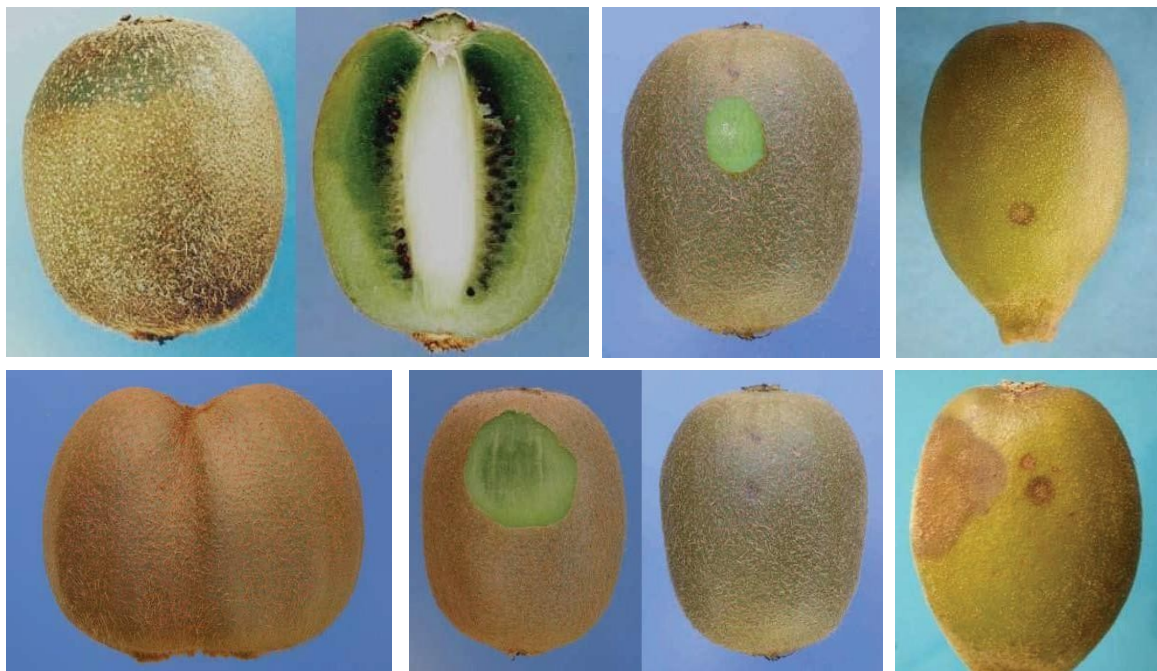
не более 10% в упаковке весового товара и не допускается в фасованном

- незначительные дефекты формы, окраски;
- дефекты кожицы общей площадью не более 1 кв. см;
- с коричневыми пятнами;
- с 2–3 выраженными рубцами;
- с поверхностными повреждениями кожицы до 2 кв. см;
- незначительно размягченные.



Недопустимое качество

- поврежденные болезнями и насекомыми;
- сросшиеся;
- раздавленные;
- с сильными нажимами;
- с механическими повреждениями кожицы;
- с оголением мякоти;
- загнившие;
- подмороженные;
- увядшие;
- переспелые;
- незрелые;
- с ярко выраженными солнечными ожогами.





Лимоны

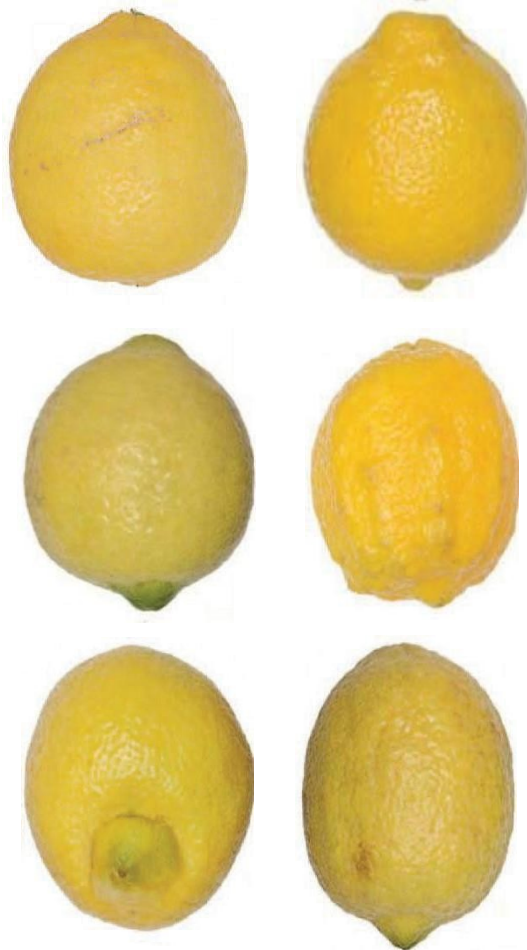


Хорошее качество

- чистые;
- свежие на вид;
- плотные;
- с гладкой кожурой;
- с равномерным цветом окраски.

Допускаются:

- небольшие точечные рубцы;
- незначительные дефекты окраски;
- отдельные легкие зарубцевавшиеся потертости;
- нажимы;
- градобоины.



Удовлетворительное качество



«Прозелень» –
новый урожай



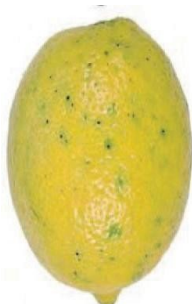
Поверхностные «сухие»
дефекты кожуры



Сухие повреждения ко-
жу-
ры в виде серебристых
пятен на поверхности
плода



«Масляные пятна», не оказывающие существенного влияния на внешний вид



Темные точки в порах, сорт II, не более 10% в партии

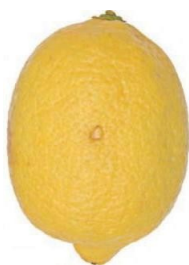


Небольшие загрязнения в порах, сорт II, не более 10% в партии



Дефекты формы, развития, окраски плода, несущественно влияющие на внешний вид. Сорт II, не более 10% в партии

Недопустимое качество



Механические повреждения (свежие)



«Масляные пятна»



Темный налет на кожуре



Темные пятна в виде язв



Сухие повреждения кожи



Повреждение холодом



Зебровидность



Черная пятнистость



Мандарины



Удовлетворительное качество



Сухие повреждения кожуры. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Потертости из-за трения при перевозке. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Следы от соприкосновения с веткой



Темный налет от грязи. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Легкий солнечный ожог



Зарубцевавшийся прокол. Сорт II, не более 10% в партии



Темные точки в порах. Сорт II, не более 10% в партии



«Масляные выделения». Сорт II, не более 10% плодов в партии



Недопустимое качество



Голубая гниль



Солнечный ожог, существенно влияющий на внешний вид



Зеленый



Белая гниль



Сухая корка



Серьезные дефекты кожуры (грубая текстура)



Повреждение холодом



Следы от химической обработки



Механические повреждения (свежие)



Яблоки



Хорошее качество

- целые;
- чистые;
- без излишней влажности;
- без постороннего запаха и вкуса;
- типичные по форме и окраске для данного помологического сорта;
- без повреждений вредителями и болезнями;
- с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода;
- допускается тонкая, слабая сетка;
- оржавленность воронки, характерна для отдельных сортов яблок, не считается браковочным признаком.



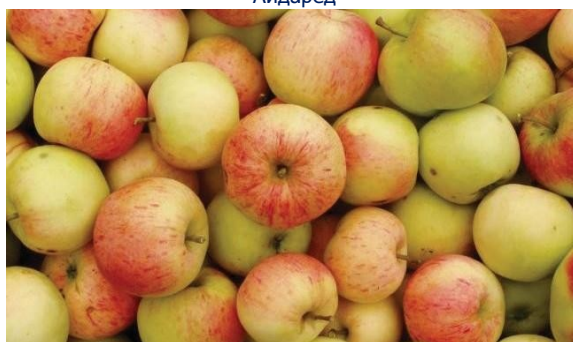
Сорт Роял Гала



Сорт
Айдаред



Сорт
Джонаголд





Удовлетворительное качество

Характеристика и норма для товарного сорта

высший	первый	второй
допускаются очень незначительные дефекты кожицы	допускаются: ■ незначительный дефект формы; ■ незначительный дефект развития; ■ незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2 см в длину для дефектов продолговатой формы и 1 кв. см общей площади поверхности для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 0,25 кв. см	допускаются: ■ дефекты формы; ■ дефекты развития; ■ дефекты окраски; ■ легкие повреждения площадью не более 1,5 кв. см; ■ дефекты кожицы, не превышающие 4 см в длину для дефектов продолговатой формы и 2,5 кв. см для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 1 кв. см

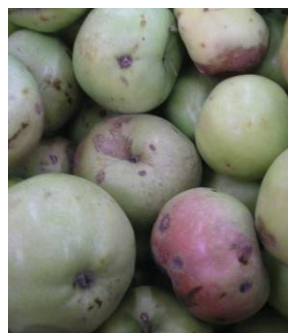


Недопустимое качество



Не допускаются:

- пораженные серой гнилью;
- пораженные паршой,
- пораженные сажистым грибом,
- пораженные антракнозом;
- с остатками химических веществ;
- с глубокими механическими повреждениями, проникающими внутрь плода до мякоти;
- загнившие;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения (разложение тканей вокруг семенной камеры, побурение самих плодов);
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения).





Абрикосы



Хорошее качество

Внешний вид и форма. Овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей.

Не слипающиеся при сжатии.

Вкус и запах. Без постороннего вкуса и запаха.

Цвет. Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий pomological сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.



Удовлетворительное качество

Внешний вид и форма. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии.

Вкус и запах. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах (не считается посторонним запахом).

Цвет. Допускается у столового сорта цвет от бледного до темно-красного. Однородность не обязательна.



Недопустимое качество

Внешний вид и форма.

Поражения плесенью или гнилью.

Механические повреждения.

Посторонние примеси: грязь, чужеродные растительные вещества, останки насекомых и другие вредные вещества.

Вкус и запах.

Посторонние вкус и запах, которые указывают на нарушение правил хранения или на неправильную технологию обработки фруктов.

Цвет.

Пятнистая поверхность. Темные точки на коже – это так называемые солнечные ожоги, причина которых – капли влаги.



В содержание



Картофель свежий продовольственный



Хорошее качество

Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.



Удовлетворительное качество

Незначительные рубцы на поверхности. Незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, не влияющие на сроки хранения и составляющие в сумме всех повреждений не более 10%.



Недопустимое качество



Гниль



Глубокие механические повреждения



Земли более 1% в партии



Механические повреждения



Сухие рубцы



Позеленевшие клубни



Морковь столовая свежая



Хорошее качество

- свежие, целые;
- здоровые, чистые;
- не увядшие;
- не треснувшие;
- без признаков прорастания;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них;
- размер по наибольшему поперечному диаметру 2,5–7,0 см.



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- с отклонениями по форме, но не уродливые;
- с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами корковой части;
- с поломанными осевыми корешками;
- наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1%.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- увядшие, морщинистые, запаренные, с признаками увядания (усыхания);
- подмороженные, замороженные;
- пораженные грызунами и иными сельхозвредителями;
- горькие на вкус;
- треснутые с открытой сердцевинкой;
- с остатками химических веществ;
- сильно загрязненные землей;
- загнившие.





Зелень свежая (лук зеленый, петрушка, укроп)



Хорошее качество

Зеленый лук:

- целый, свежий;
- здоровый;
- незагрязненный;
- с аккуратно подрезанными корешками;
- не вялыми листьями;
- луковица должна быть плотной.

Пучки укропа, петрушки:

- чистые и свежие;
- с корешками или без корешков;
- без цветочных зонтиков или стеблей с пожелтевшими листьями;
- для укропа длина от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 15 см.



Удовлетворительное качество

Допускаются единичные желтые кончики на листьях, не влияющие на внешний вид пучка.

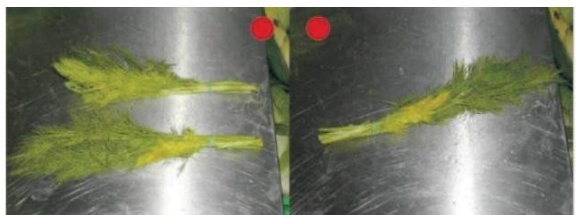
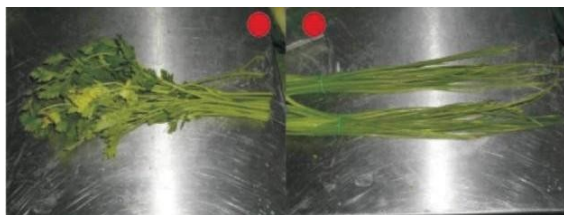
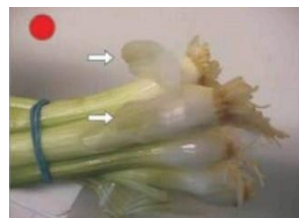
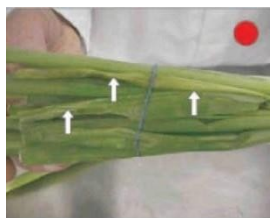


Недопустимое качество

Не допускаются: лук с цветоносом; повреждение сочной чешуи у лука.

Укроп, петрушка, лук:

- с признаками увядания или порчи листьев;
- с остатками земли;
- пожелтевшие;
- обрезанные верхние части листьев.





Томаты



Хорошее качество



Сорт экстра



Сорт I



Рибристый томат



Сорт I. Томат кистевой



Виды томата продолговатой формы

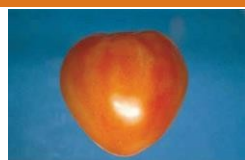


Сорт II (не допускается поставкам)



Удовлетворительное качество

Допускается не более 10% по количеству или весу в партии



Незначительный дефект формы



Незначительные дефекты на кожице



Зарубцевавшиеся трещины



Опробковение



Тонкий рубец



Незначительные нажимы



Недопустимое качество



Механические повреждения, вкл. свежие, не зарубцевавшиеся



Градобоины



Сельхоззаболевания



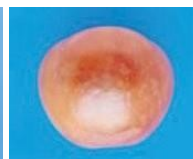
Следы хим. обработки



Гниль



Водянистость



Повреждение холодом



Признаки увядания



Огурцы



Хорошее качество



Огурец короткоплодный (1-я группа – до 11 см, 2-я группа – до 14 см)



Огурец среднесплодный (до 22 см)



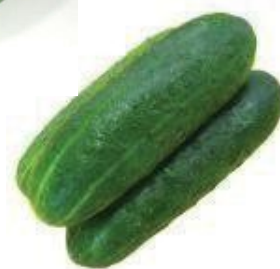
Огурец длинноплодный (до 30 см)



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- единичные дефекты окраски;
- незначительные дефекты формы;
- слегка осветленные кончики;
- небольшие потертости на кожице, отклонение по размеру не более 5% меньшего калибра;
- потертости с незначительными потемнениями от нажимов;
- с небольшими царапинами на кожице.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- переросшие;
- с серьезными механическими повреждениями;
- пораженные сельскохозяйственными болезнями;
- подмороженные, загнившие части плода;
- сильно загрязненные землей;
- увядшие;
- морщинистые;
- пожелтевшие или с желтыми кончиками.





Капуста



Хорошее качество

- чистая;
- не проросшая;
- не треснувшая;
- не поврежденная сельхозвредителями;
- с плотно прилегающими листьями, за исключением ранней капусты;
- кочаны: плотные вполне сформировавшиеся;
- длина кочерыжки не должна превышать 3 см.



Удовлетворительное качество

- незначительные отличия окраски листьев;
- небольшие трещины и трещинки на наружных трех листьях;
- кочаны с зачищенными листьями, но не влияющие на внешний вид;
- незначительные побитости листьев;
- разная форма кочанов;
- слегка подрезанные наружные листья.



Недопустимое качество



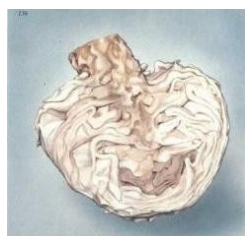
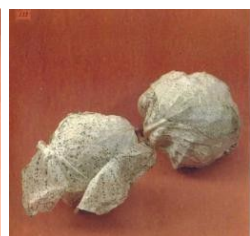
Желтые кроющиеся листья



Глубокие трещины



Пожелтевшие листья



Заболевания:
слизистый бактериоз,
точечный некроз



Лук репчатый



Хорошее качество

- луковицы вызревшие;
- хорошо просушенные;
- здоровые;
- чистые;
- целые;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- типичной для данного сорта формы и окраски;
- с сухими чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой.



Удовлетворительное качество

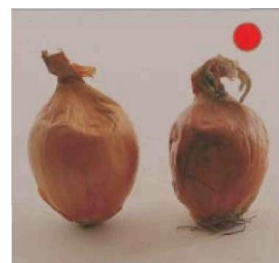
не более 1/2 площади поверхности луковицы

- дефекты формы;
- окраски;
- зарубцевавшиеся следы, потертости;
- зарубцевавшиеся трещины;
- небольшие следы повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями



Недопустимое качество

Наличие посторонней примеси; наличие луковиц загнивших, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.





Яйцо



Хорошее качество

Состояние воздушной камеры. Неподвижная.

Состояние и положение желтка. Диетические: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Столовые: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Скорлупа. Чистая, неповрежденная с матовой поверхностью

Плотность и цвет белка. Плотный, свет-лый, прозрачный



Белок плотный

Желток неподвижный



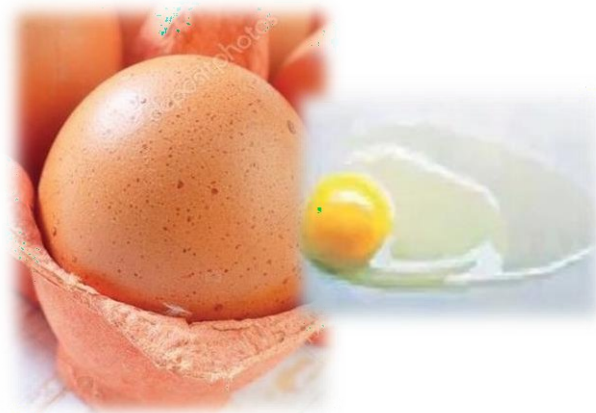
Удовлетворительное качество

Скорлупа. На скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок. На скорлупе столовых яиц – пятен, точек и полосок.

Состояние воздушной камеры.

Допускается некоторая подвижность.

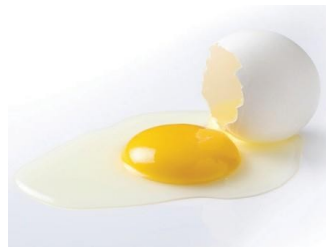
Белок. Недостаточно плотный белок.



Недопустимое качество

Скорлупа. Поврежденная яичная скорлупа. Яичная скорлупа с кровяными пятнами, пометом. Резкий, неприятный запах. Состояние воздушной камеры. Подвижное.

Белок. Водянистый белок.



Молоко питьевое (коровье)



Хорошее качество

Внешний вид: Непрозрачная жидкость, без хлопьев и .

Запах и вкус: Чистый, приятный, слегка сладковатый – признак отличного качества;

Запах и вкус: Недостаточно выраженный, пустой, без посторонних запахов и привкусов – характеристика хорошего качества.

Консистенция: однородная, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира;

Цвет: Белый, равномерный по всей массе, для топленого и стерилизованного - с кремовым оттенком, для обезжиренного - со слегка синеватым оттенком



Удовлетворительное качество

Запах и вкус: Слабовыраженный нечистый, слабовыраженный кормовой (силоса, корнеплодов и др.), хлевный, липолизный, затхлый, посторонний запах и вкус, слабовыраженный горький, соленый вкус



Недопустимое качество

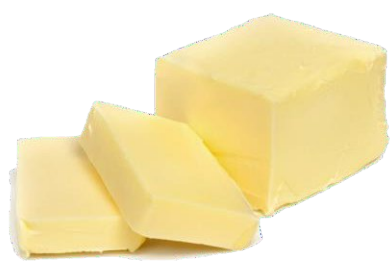
Запах и вкус: Выраженный нечистый, выраженный кормовой, в т.ч. лука, чеснока, полыни и др. трав, придающих молоку горький вкус и/или специфический запах, выраженный окисленный, хлевный, липолизный, затхлый запах и вкус, соленый вкус;

Запах и вкус: Горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный; запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и др. химикатов.



Масло сливочное

✓ Хорошее качество



Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная консистенция, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид – отличное качество; Плотная, однородная, но не достаточно пластичная консистенция, поверхность на срезе слабо-блестящая или слегка матовая, с наличием единичных капелек влаги размером до 1 мм – хорошее качество;

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе;

Запах и вкус: Для сладко-сливочного – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; для кисло-сливочного – выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов – признак отличного качества;

Для сладко-сливочного – выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; для кисло-сливочного – выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный - характеристика хорошего качества;

Маркировка и упаковка: Упаковка правильная, маркировка четкая.



Наименование показателя	Норма							
	для топле-ного масла	для сливочного масла					для масляной пасты сладко- и кисло-сливочной	
		сладко- и кисло-сливочного классического		сладко-и кисло-сливочного пониженной жирности		подсыр-ного		
		несо-леного	соленого	несо-леного	соленого		несо-леной	соленой
Массовая доля жира, %:	Не менее 99,0	От 80,0 до 85,0 включ.	От 80,0 до 85,0 включ.	От 50,0 до 79,0 включ.	От 50,0 до 79,0 включ.	Не менее 80,0	От 39,0 до 49,0 включ.	От 39,0 до 49,0 включ.
Массовая доля влаги, %:	Не более 1,0	От 18,5 до 14,0 включ.	От 17,5 до 13,0 включ.	От 46,0 до 19,5 включ.	От 45,0 до 18,5 включ.	Не более 19,5	От 56,0 до 47,0 включ.	От 55,0 до 46,0 включ.



Масло сливочное



1

Удовлетворительное качество

Консистенция и внешний вид: Недостаточно плотная и пластичная консистенция, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги; слабо крошливая и слабо рыхлая или слабослоистая;

Цвет: От светло-желтого до желтого, незначительная неоднородность по массе;

Запах и вкус: *Для сладко-сливочного* – недостаточно выраженный сливочный вкус, без посторонних привкусов и запахов; *для кисло-сливочного* – недостаточно выраженный кисломолочный вкус, без посторонних привкусов и запахов;

Упаковка и маркировка: Незначительная деформация упаковки.



II

Недопустимое качество

Консистенция: засаленная, липкая, крошливая, неоднородная, колющаяся, рыхлая, слоистая, мучнистая, мягкая;

Цвет: неоднородный;

Вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый; кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;

Упаковка и маркировка: недостаточно четкая маркировка, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированная и поврежденная тара.



В содержание

Мясо (говядина, свинина)



Хорошее качество (мясо свежее)

Внешний вид и цвет поверхности туши: корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет;

Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге;

цвет свойственный данному виду мяса:

для говядины - от светло-красного до темно-красного;

для свинины - от светло-розового до красного;

Консистенция: на разрезе мясо

плотное, упругое; образующаяся при

надавливании пальцем ямка быстро выравнивается;

Запах: специфический, свойственный

каждому виду свежего мяса;

Состояние жира: не должен иметь запаха осаливания или прогоркания;

говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет;

консистенция твердая при раздавливании крошится;

свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет.



Удовлетворительное качество

(замороженное мясо)

Внешний вид и цвет поверхности туши:

Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая;

Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета.

Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка;

Консистенция: На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен;

Запах: Слегка кисловатый или с оттенком затхлости;

Состояние жира: Имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам; может иметь легкий запах осаливания;

говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится;

свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

Состояние сухожилий: Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью



Мясо (говядина, свинина)



Недопустимое качество
(несвежее)

Внешний вид и цвет поверхности туши:
Сильноподсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью;

Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мутный мясной сок; Консистенция: На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка невыравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся;

Запах: Кислый или затхлый, или слабогнилостный;

Состояние жира: Имеет серовато-матовый оттенок, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени.

Запах жира прогорклый.

Состояние сухожилий: Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью.



Мясо птицы (курица, индейка)



Недопустимое качество (несвежее)

Внешний вид и цвет поверхности тушки: Покрывается слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами;

Цвет подкожной и внутренней жировой ткани: Бледно-желтого цвета, а внутренняя желтовато-белого цвета с серым оттенком;

Цвет серозной оболочки грудобрюшной полости: Покрывается слизью, возможно наличие плесени; Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек;

Консистенция: Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается;

Запах: Гнилостный с поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости.





R

Рыба



Хорошее качество

Внешний вид и цвет поверхности : Поверхность рыбы чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Жабры от темно-красного до розового цвета.

Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей).

Наружные повреждения: Не допускаются.

Консистенция: От плотной до мягкой, свойственная данному виду рыбы.

Запах: Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

Мышечная ткань после оттаивания также не должна иметь посторонних запахов.



Внешний вид и цвет поверхности : Поверхность рыбы чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Жабры от темно-красного до розового цвета.

Сбитость чешуи без повреждения кожи; увеличение высоты спинки (зачатки будущего горба) - у *самцов горбуши*; превышение длины верхней челюсти по сравнению с нижней, незначительная ее заглутость - у *горбуши и кеты*; Наружные повреждения: надрывы мяса длиной до 2,5 см и оголение плечевых костей до $\frac{3}{4}$ их длины у отдельных экземпляров рыб в упаковочной единице - у *потрошенной обезглавленной трески*.

Консистенция: Слегка ослабевшая; допускается свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе палтуса, сазана, сельди, скумбрии, судака, тресковых рыб.

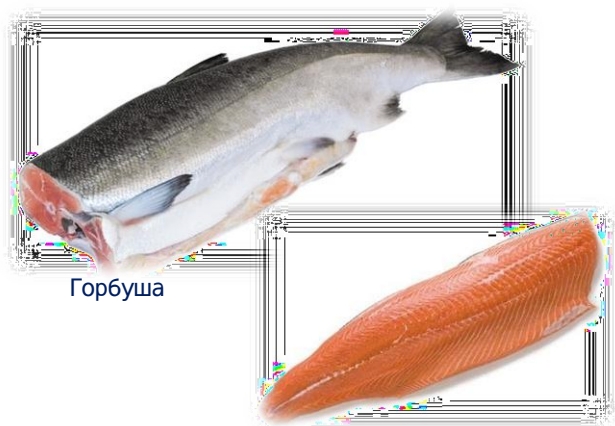
Запах: йодистый - для *морских рыб*; илистый - для *пресноводных рыб*; кисловатый запах в жабрах (кроме осетровых), легко удаляемый при промывании водой.



Треска



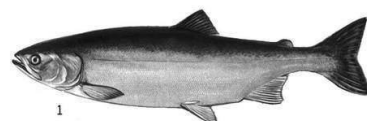
Минтай



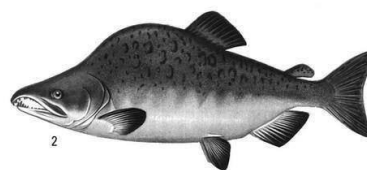
Горбуша

Горбуша самка
Горб отсутствует.

Самец горбуши.
Горб не является
дефектом формы.



1



2

Рыба

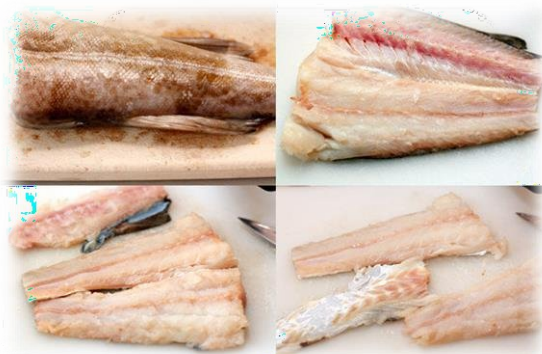


Недопустимое качество
(несвежее)

Внешний вид и цвет поверхности тушки: Тусклая поверхность, покрытая слоем грязно-серой слизи; бурые и бледные жабры; значительные механические повреждения кожицы и мяса рыбы; подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого связанное с окислением жира.

Консистенция: Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается, мясо отстает от кости.

Запах: Кислый, затхлый и гнилостный запахи поверхностной слизи (также после разморозки рыбы).



Охлажденная и замороженная рыба может иметь следующие пороки:

Высыхание - возникает при значительной усушке мороженой рыбы. При этом она теряет цвет, мясо приобретает сухую, жесткую, волокнистую консистенцию, аромат свежей рыбы исчезает, а возникает острый рыбный запах.

Деформация замороженной рыбы возникает при замораживании ее навалом или несвоевременном переворачивании. Небольшие деформации рыбы блочного замораживания, изогнутость хвостового стебля, рыба, замершая «на лету», пороками не считаются.

Недомороженность ухудшает товарный вид, консистенцию, запах и вкус рыбы. Такая рыба постепенно покрывается плесенью и подвергается гнилостному разложению.

Красновато-коричневая окраска возникает при плохом обескровливании рыбы;

Старый запах - залежалый, складской, резкий «рыбный», которые возникают при длительном хранении охлажденной и замороженной рыбы при высокой температуре, пониженной влажности и отсутствии глазури. В охлажденной и замороженной рыбе появляется запах окислившегося жира в результате хранения рыбы при повышенной температуре, отсутствия упаковки и плохого обескровливания рыбы в момент разделки, длительного хранения выловленной рыбы без охлаждения.

Посторонние, нетипичные запахи возникают при попадании в продукт случайных веществ или при порче.

Расслоение мышечной ткани по миосептам возникает в ходе деформирования рыбы при замораживании.

В содержание

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 классов			
	и т.д.			

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)

Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-

2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						

4	Весоизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
---	----------------------------	--

п/п		количество единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение 6 к Стандарту

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания
(Таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"),

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разрубки мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3

в мясо-рыбном цехе)	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебoreзательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1

	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

Приложение 7 к Стандарту

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих поразным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Базовые предприятия питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые- догоотовочные	Раздат очные, буфет ы
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
	(первичной обработки овощей)	Производственные столы	Производственные столы		

		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо- рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный			
		шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			

		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы –среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протираочная машина	Привод универсальный или протираочная машина	Привод универсальный или протираочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	

		Привод универсальный или-Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный илиОвощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод	Привод		
		универсальный	универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		

2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
	для обработки яиц	Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная	Посудомоечная	Посудомоечная	

		машина	машина	машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	
	кладовая тары	передвижной	передвижной	передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна приборов

					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

Методические рекомендации

по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях утверждены Министерством просвещения Российской Федерации 25.11.2021г.

Общие положения

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее – МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах

родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Обучение комиссий их общественным компетенциям.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействии с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения

правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
отвлекать обучающихся во время приема пищи;
находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ

«О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

Порядок допуска родителей (законных представителей)

несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

Порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

С целью систематизации работы по родительскому контролю необходимо в каждой общеобразовательной организации утвердить локальным нормативно-правовым актом порядок проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер, а также порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья» (приложение 1), утвердить форму журнала учета мероприятий родительского контроля (приложение 2). При проведении мероприятий родительского контроля руководствоваться проверочным листом (приложение 3).

При определении порядка проведения мероприятий родительского контроля необходимо охватить контролем все дни двухнедельного цикла меню, а также все приемы пищи и контингенты питающихся.

При внесении результатов родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья» показатели несъедаемости рассчитываются в автоматическом режиме. Также информирую, что на сайте www.niig.su в свободном доступе выставлены видео-уроки по порядку внесения данной информации.

Приложение 1

ПРИКАЗ (образец)

от _____

№ _____

О создании комиссии общественного контроля
организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ СОШ № в 20__ -
20__ учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от ____ № ____).
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе: _____
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания (Ф.И. О.).
4. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
5. Секретарю МБОУ СОШ № ____ ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

ФИО

Журнал учета мероприятий родительского контроля

№	Дата	День недели	Перемена	ФИО участников контроля	Субъективная оценка

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____ 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«___» _____ 20__ г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего МЕНЮ.