УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
_____ В.Э.Гапопкин
«___» _____ 2026г.

СОГЛАСОВАНО
Директор
_____ Е.А. Гордиенко
«12» 10 2026 г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Горячего питания (завтраков) и обедов учащихся в общеобразовательных организациях и спецшколах, отнесенных к детям-сиротам, детям оставшимся без попечения родителей, лица, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ

г.Симферополь, 2026-2027 гг.

Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях будет осуществлять АО «Горпищеторг» на базе стационарных школьных столовых и буфетов-раздаточных, которые оснащены необходимым технологическим оборудованием, квалифицированными кадрами, столовой посудой, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Снабжение столовых сырьём и продовольственными товарами будет осуществляться поставщиками, с которыми заключены договора АО «Горпищеторг» на поставку сырья и продовольственных товаров.

В основном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питани распределение калорийности по приёму пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-20-25%, обед-30-35%. Допускается в течении дня отступлени от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать выш перечисленным требованиям по каждому приёму пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ - белков, жиров и углеводов должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношени от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору - как 1:1,5.

Ежедневно в рационах 2-х разового питания включается мясо, молоко, масло сливочное, масло растительное, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмо пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включить 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак в школе должен состоять в основном из двух блюд: горячего мясного, творожного или яичного блюда и напитка (кофе, чай, ряженка, йогурт дополнительного - бутербродом с сыром, маслом, повидлом или сдобной булочкой.

Обед должен состоять из 4 блюд, и включать закуску, первое, второе – основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В качестве закуск следует использовать салат из свежих или селёных огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускает использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм.

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому основному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для соблюдения норм закладки сырья и выхода готовой продукции все школьные столовые АО «Горпищеторг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Издательство Москва. Де Ли Принт 2015г.». С работниками школьных столовых проведены беседы по особенностям приготовления блюд в детском питании.

Для контроля за качеством питания учащихся в школьных столовых предусмотрена следующая документация:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал гигиенический.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.

...ема пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рец-ры
	1-4 классы СИРОТЫ						
	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
...автрак	Каша вязкая рисовая	150	3,78	7,78	39,30	242,00	303
	Птица туш. в томатном соусе	90	11,05	10,36	3,15	150,30	290/673
	Хлеб пшеничный в/с	40	3,04	0,32	19,68	94,00	пр
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,50	376
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
Итого за завтрак		**640**	**18,82**	**18,94**	**87,95**	**599,00**	
Обед	Овощи натуральные (по сезону)	50	0,55	0,05	0,80	8,00	70
	Суп с картоф. с бобовыми (гороховый)	200	4,40	4,20	13,20	108,20	102
	Рыба тушеная с овощами	90	9,75	9,50	8,80	159,70	229
	Макаронные изделия отварные с слив.маслом	150	5,60	4,50	26,40	168,50	309
	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	22,00	88,00	389
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,25	2,94	22,32	124,20	пр
Итого за обед		**880**	**28,55**	**23,09**	**133,92**	**859,30**	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарики" 1 шт	200	0,00	0,00	21,50	86,00	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за полдник		**280**	**4,00**	**4,00**	**27,00**	**160,00**	
Итого за день		**1800**				**1618,30**	
Приём пищи	**Наименование блюда**	**Вес блюда**	**Белки**	**Жиры**	**Углеводы**	**Энергет. ценность**	**№ рец-ры**
Неделя 1	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,66	0,06	0,96	9,60	70
День 2	Омлет с маслом сливочным	150	10,21	11,90	7,92	161,90	210
Завтрак	Бутерброд с маслом 40/5	45	2,65	6,13	14,18	125,20	1
	Какао с молоком	200	5,80	5,80	34,40	205,60	382
	Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	389
Итого за завтрак		**555**	**19,72**	**24,29**	**67,26**	**546,70**	
Обед	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	Борщ с картофелем и капустой бел.свежей	200	2,00	7,00	9,50	109,00	82
	Котлета мясная с соусом (свинина)	90	9,90	25,90	11,30	317,90	268
	Каша вязкая "Артек"	150	4,00	4,30	24,60	153,10	303
	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,10	16,00	67,30	342
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,25	2,94	22,32	124,20	пр
	Бутерброд с маслом и сыром 35/5/15	55	6,69	9,17	16,04	158,98	3
Итого за обед		**945**	**31,92**	**51,37**	**141,18**	**1140,98**	
Полдник ПГД	Сок восстановленный 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
	Пирожок с яблоком "Крымхлеб" 1 шт	80	5,20	9,60	36,00	251,20	пр
Итого за полдник		**280**	**5,20**	**9,60**	**58,00**	**339,20**	
Итого за день		**1780**				**2026,88**	

...ем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рец-ры
...я 3	Каша молочная гречневая	250	11,26	7,17	56,28	336,30	183
Завтрак	Бутерброд с маслом и сыром 40/5/25	70	8,78	11,00	20,76	217,00	3
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,28	388
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
Итого за завтрак		**620**	**21,12**	**18,85**	**107,60**	**685,98**	
Обед	Салат из квашеной капусты	60	0,96	3,06	1,95	40,61	47
	Суп с макаронными изделиями	200	2,20	2,80	14,00	90,00	259
	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	18,98	45,02	25,58	542,73	259
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Сок фруктовый 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,25	2,94	22,32	124,20	пр
Итого за обед		**950**	**30,06**	**55,34**	**131,45**	**1104,30**	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смеварики" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80	3,30	4,10	37,50	200,10	пр
Итого за полдник		**280**	**3,30**	**4,10**	**58,70**	**284,90**	
Итого за день		**1850**				**2075,18**	
Прием пищи	**Наименование блюда**	**Вес блюда**	**Белки**	**Жиры**	**Углеводы**	**Энергет. ценность**	**№ рец-ры**
Неделя 1	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
День 4	Рыба тушёная с овощами	90	9,75	9,50	8,80	159,70	229
Завтрак	Картофель отварной	150	3,03	5,94	22,99	157,54	125
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный в/с	40	3,04	0,32	19,68	94,00	пр
Итого за завтрак		**540**	**16,37**	**15,84**	**67,49**	**479,50**	
Обед	Салат из свеклы с конс. зелёным горошком	70	1,10	2,90	5,10	50,90	53
	Рассольник ленинградский	200	3,20	4,10	9,60	88,10	96
	Каша вязкая гречневая	150	4,70	5,00	20,60	146,20	303
	Фрикадельки куриные в сметанном соусе	90	6,90	8,50	6,40	129,70	297
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром 40/10/20	70	8,50	11,60	20,80	221,60	3
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Яйца вареные	50	6,30	5,80	0,40	79,00	209
	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,10	16,00	67,30	377
Итого за обед		**860**	**34,50**	**39,20**	**94,80**	**870,00**	
Полдник ГПД	Сок восстановленный 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
	Пирожок с картошкой "Крымхлеб" 1 шт	80	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
Итого за полдник		**280**	**5,20**	**9,60**	**58,80**	**342,40**	
Итого за день		**1680**				**1691,90**	

...а пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рец-ры
	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,66	0,06	0,96	9,60	70
...5	Котлета мясная с соусом томатным 90/35	125	11,38	29,72	13,53	369,55	268
...автрак	Макаронные изделия отварные	150	5,45	5,78	30,45	195,62	203
	Хлеб пшеничный в/с	30	2,28	0,24	14,76	70,50	пр
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Итого за завтрак		**565**	**20,77**	**35,80**	**79,90**	**730,07**	
Обед	Овощи натуральные (по сезону)	40	0,32	0,04	0,68	5,20	70
	Суп из овощей	200	1,20	3,40	7,20	64,20	99
	Гуляш мясной (свинина)	90	14,90	11,90	3,30	179,90	260
	Каша вязкая "Артек"	150	3,90	4,20	24,60	151,80	303
	Кофейный напиток	200	3,20	2,60	16,00	100,20	379
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,10	1,20	16,00	87,20	пр
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,25	2,94	22,32	124,20	пр
Всего за обед		**870**	**31,67**	**26,98**	**114,60**	**828,20**	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарики" 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за полдник		**280**	**4,00**	**4,00**	**27,50**	**162,00**	
Всего за день		**1715**				**1720,27**	
Приём пищи	**Наименование блюда**	**Вес блюда гр.**	**Белки**	**Жиры**	**Углеводы**	**Энергет. ценность**	**№ рец-ры**
Неделя 2	Блинчики с фрук. начинкой	120	4,98	9,6	30,1	246,85	пр
День 6	Сгущенное молоко	40	2,8	3,4	22,4	132,0	пр
Завтрак	Молочная каша геркулесовая	170	10,84	4,86	39,91	239,06	182
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,46	376
Итого за завтрак		**530**	**18,69**	**17,88**	**107,41**	**678,37**	
Обед	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	Борщ из капусты с картофелем	200	2,00	7,00	9,40	108,60	82
	Печень говяжья тушк. в соусе сметанном	90	12,60	8,80	3,80	144,80	261
	Каша вязкая рисовая	150	2,60	4,20	26,60	154,60	303
	Яйцо отварное	50	6,30	5,80	0,40	79,00	209
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,40	376
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	55	6,69	9,17	16,04	158,98	3
Итого за обед		**835**	**33,97**	**36,23**	**88,16**	**801,38**	
полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарики" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80	3,30	4,10	37,50	200,10	пр
Итого за полдник		**280**	**3,30**	**4,10**	**58,70**	**284,90**	
итого за день		**1645**				**1764,65**	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рец-ры
ля 2	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,66	0,06	0,96	9,6	70
ень 7	Котлета мясная	90	11,09	28,70	11,71	251,80	268
Завтрак	Каша вязкая пшённая	150	4,00	4,24	24,56	152,40	303
	Хлеб пшеничный в/с	30	2,28	0,24	14,76	70,50	пр
	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
Итого за завтрак		530	21,20	35,92	67,94	684,90	
Обед	Салат из квашеной капусты	50	0,80	2,55	1,63	33,84	47
	Суп картофельный с макаронными изд.	200	2,20	2,80	14,00	90,00	103
	Тефтели в соусе сметанно-томат. соусе	90	5,58	13,05	9,36	177,30	279
	Пюре картофельное	150	3,19	4,78	20,44	137,53	312
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,40	376
	Хлеб пшеничный в/с	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Сок фруктовый 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	389
	Вафли "Золотце ты моё" 1 шт	20	2,00	5,70	18,80	134,50	пр
Итого за обед		1070	19,87	30,78	141,62	924,27	
Полдник ГПД	Пирожок с яблоком "Крымхлеб" 1 шт	80	5,20	9,60	36,00	251,20	пр
	Сок восстановленный 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Итого за полдник		280	5,20	9,60	58,00	339,20	
итого за день		1880				1948,37	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рец-ры
Неделя 2							
День 8	Салат из свеклы отварной	60	0,84	3,60	4,95	55,68	52
Завтрак	Печень говяжья в сметанном соусе	90	11,93	8,98	3,17	166,50	255
	Картофель отварной	150	3,03	5,94	22,99	157,54	310
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20	пр
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
Итого за завтрак		550	19,67	18,94	70,71	556,92	
Обед	Овощи натуральные (по сезону)	50	0,40	0,05	0,85	6,50	70
	Суп с бобовыми (гороховый)	250	6,00	5,00	17,00	137,00	102
	Котлеты из мяса птицы	90	14,30	13,70	13,30	233,70	294
	Каша вязкая гречневая	180	5,60	5,90	24,70	174,30	303
	Хлеб пшеничный в/с	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,10	16,00	67,30	377
	Фрукты свежие (яблоко) 1 шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Кондитерские изделия	30	2,25	2,94	22,32	124,20	пр
	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	22,00	88,00	389
Итого за обед		1160	35,15	29,59	156,57	1033,70	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарики" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80	3,30	4,10	37,60	200,50	пр
Итого за полдник		280	3,30	4,10	58,80	285,30	
Итого за день		1990				1875,92	

...ции	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рец-ры
...еля 2	Каша молочная гречневая	250	11,30	7,20	56,30	335,20	183
...ень 9	Бутерброд с сливоч. маслом и сыром 60/10/20	90	11,30	14,10	26,70	279,00	3
Завтрак	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,28	389
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
Итого за завтрак		**640**	**23,68**	**21,98**	**113,56**	**746,88**	
Обед	Овощи натуральные (по сезону)	50	0,55	0,05	0,80	8,00	70
	Рассольник "Ленинградский"	200	1,60	4,00	9,60	80,80	96
	Котлета рыбная в сметанном соусе	100	8,70	7,30	12,50	150,50	234
	Макароны отварные с маслом	150	5,60	4,50	26,40	168,50	309
	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	22,00	88,00	389
	Хлеб ржаной	30	3,10	1,20	15,90	86,80	пр
	Фрукты свежие (яблоко) 1 шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	55	6,69	9,17	16,04	158,98	3
Итого за обед		**885**	**26,64**	**26,62**	**113,04**	**785,98**	
Полдник ГПД	Пирожок с картошкой "Крымхлеб" 1 шт	80	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
	Сок восстановленный 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Итого за полдник		**280**	**5,20**	**9,60**	**58,80**	**342,40**	
Итого за день		**1805**				**1875,26**	
Приём пищи	**Наименование блюда**	**Вес блюда**	**Белки**	**Жиры**	**Углеводы**	**Энергет. ценность**	**№ рец-ры**
Неделя 2							
День 10	Запеканка из творога со сметаной	170	26,30	19,90	50,40	486,00	223
Завтрак	Сок фруктовый 1 шт	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	100,20	386/пр
Итого за завтрак		**570**	**33,10**	**24,90**	**78,60**	**671,00**	
Обед	Салат из свеклы	60	0,84	3,60	4,95	55,68	52
	Суп картофельный с гречкой	200	1,60	2,20	9,60	64,60	101
	Пюре картофельное	150	3,20	4,80	20,40	137,60	312
	Биточки мясные (свиные)	90	7,30	16,40	9,30	214,00	268
	Напиток из плодов шиповника	200	0,60	0,20	20,80	87,40	388
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,10	1,20	15,90	86,80	пр
	Сок фруктовый 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	389
	Фрукты свежие (яблоко) 1 шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
Итого за обед		**1060**	**19,44**	**29,10**	**127,45**	**849,58**	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарики" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за полдник		**280**	**4,00**	**4,00**	**26,70**	**158,80**	
Итого за день		**1910**				**1679,38**	