

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор АО «Серпищеторг»
В.Э.Гапошкин
«12» ноября 2026 г.



СОГЛАСОВАНО:
Директор



«12» ноября 2026 г.

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Обедов и полдников обучающихся.

**Получающих начальное общее образование в муниципальных,
бюджетных общеобразовательных организациях.
(Вторая смена)**

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 11-18 ЛЕТ

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 примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приёму пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать выше 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 соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору - как 1:1,5.

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

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

Обед должен состоять из 4 блюд, и включать закуску, первое, второе – основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из свежих или солёных огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается 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 примерному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для соблюдения норм закладки сырья и выхода готовой продукции все школьные столовые 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 образовательной организации по органолептическим показателям.

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 1	5-11 классы (2 смена)						
День 1							
Подлинк ГИД							
	Море "Фруто Нана" 1 шт	200,00	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80,00	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за подлинк		280,00	4,40	11,15	52,20	158,80	
Обед							
	Овощи по сезону (соевый соус)	45,00	0,40	0,03	1,30	7,07	70
	Суп с бобовыми	250,00	5,50	5,30	16,50	135,70	82
	Рыба тушеная с овощами	100,00	9,80	5,10	3,80	100,30	229
	Каша вязкая рисовая	180,00	3,10	5,00	31,90	185,00	303
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
Итого за обед		825,00				617,63	
Подлинк							
	Блинчики с фруктовой начинкой со сметаной	220,00	9,90	13,80	63,30	417,00	пр
	Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	62,20	338
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Кондитерские изделия	30,00	3,00	8,60	28,30	202,60	пр
Итого за подлинк		550,00				742,26	
Итого за день		1655,00				1518,69	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 1							
День 2							
Полдник ГПД	Пирожок с яблоком "Крымхлеб" 1 шт	80,00	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
	Компот "Фруто Нана" 1 шт	200,00	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Итого за полдник		280,00				342,40	
Обед							
	Салат из квашеной капусты	50,00	0,70	2,50	4,10	41,70	47
	Борщ с картофелем и капустой	250,00	2,60	8,60	11,90	135,40	82
	Котлета мясная с соусом	105,00	9,10	24,00	10,50	294,40	268
	Каша вязкая "Артек"	180,00	4,80	5,20	29,50	184,00	303
	Сок фруктовый	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
Итого за обед		835,00				869,40	
Полдник							
	Каша жидкая молочная гречневая	250,00	11,30	16,00	44,00	365,20	182
	Бутерброд с маслом и сыром	75,00	7,80	11,10	19,90	210,70	3
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Йогурт отварное	50,00	6,30	5,80	0,40	79,00	209
	Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	62,20	338
	Кондитерские изделия	30,00	2,90	8,60	28,30	202,20	пр
Итого за полдник		705,00				979,76	
Итого за день		1820,00				2191,56	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 1							
День 3							
Полдник ГИД							
	Море "Фруто Нана" 1 шт	200,00	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80,00	3,30	4,10	37,50	200,10	пр
Итого за полдник		280,00				284,90	
Обед							
	Овощи по сезону (солёный помидор)	50,00	0,56	0,05	1,75	9,69	70
	Суп из овощей	250,00	1,60	4,20	9,10	80,60	99
	Жаркое по-домашнему	220,00	20,60	49,30	27,60	636,50	259
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
Итого за обед		770,00				916,35	
Полдник							
	Салат из свеклы с горошком	75,00	1,00	2,50	4,40	44,10	53
	Рыба тушёная с овощами	100,00	10,70	5,50	4,20	109,10	229
	Макаронные изделия отварные	200,00	7,30	6,00	35,50	225,20	204
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный	40,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	62,20	пр
Итого за полдник		715,00				572,16	
Итого за день		1765,00				1773,41	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-та
Неделя 1							
День 4							
Полдник ГПД							
	Компот "Фрукто Няня" 1 шт	200,00	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
	Пирожок с картошкой "Крымхлеб" 1 шт	80,00	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
Итого за полдник		280,00				342,40	
Обед							
	Овощи по сезону (солёный огурец)	30,00	0,40	0,03	1,30	7,07	70
	Рассольник ленинградский	250,00	2,00	5,13	12,00	102,17	96
	Печень в сметанном соусе	100,00	14,10	9,80	4,20	161,40	261
	Каша вязкая рисовая	180,00	3,10	5,00	31,20	182,20	303
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
	Компот из сухофруктов	200,00	0,66	0,10	12,00	51,54	377
Итого за обед		810,00				633,48	
Полдник							
	Овощи по сезону (солёный огурец)	60,00	0,50	0,03	1,70	9,07	70
	Птица тушёная в соусе	110,00	15,60	12,50	3,50	188,90	290
	Каша вязкая пшениная	200,00	5,50	6,70	32,00	210,30	303
	Сок фруктовый	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб пшеничный	40,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Кондитерские изделия	30,00	3,00	8,60	28,30	202,60	пр
Итого за полдник		640,00				766,77	
Итого за день		1730,00				1742,65	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 1							
День 5							
Полдник ГПД							
	Море "Фруто Нани" 1 шт	200,00	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80,00	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за полдник		280,00				158,80	
Обед							
	Овощи по сезону (солёный помидор)	50,00	0,40	0,04	1,40	7,56	70
	Суп из макаронных изделий	250,00	2,70	2,70	17,50	105,10	103
	Фрикадельки куриные в соусе	100,00	11,20	13,60	10,40	208,80	297
	Каша вязкая гречневая	200,00	6,10	6,70	27,30	193,90	303
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
	Йогурт отварное	50,00	6,30	5,80	0,40	79,00	209
	Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	62,20	338
Итого за обед		1000,00				846,12	
Полдник							
	Овощи по сезону (салат из квашеной капусты)	60,00	0,80	2,50	4,20	42,50	47
	Гуляш мясной (свинина)	105,00	5,30	14,00	1,40	152,80	260
	Каша вязкая "Артек"	180,00	4,80	5,10	29,50	183,10	303
	Сок фруктовый	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб пшеничный	40,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
Итого за полдник		585,00				534,30	
Итого за день		1865,00				1539,22	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ пер-ры
Неделя 2							
День 6							
Подлинк ГПД							
	Море "Фруто Ниа" 1 шт	200,00	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80,00	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за подлинк		280,00				158,80	
Обед							
	Овощи по сезону (солёный помидор)	40,00	0,40	0,04	1,40	7,56	70
	Рассольник ленинградский	250,00	2,00	5,13	12,00	102,17	96
	Птица тушеная в соусе	100,00	15,80	13,30	3,70	197,70	290
	Каша вязкая "Артек"	180,00	4,80	5,10	29,52	183,18	303
	Сок фруктовый	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
Итого за обед		820,00				704,51	
Подлинк							
	Овощи по сезону (солёный огурец)	60,00	0,60	0,05	1,80	10,05	70
	Рыба тушеная с овощами	105,00	9,70	4,90	3,70	97,70	229
	Каша вязкая рисовая	180,00	3,15	5,04	31,92	185,64	303
	Хлеб пшеничный	60,00	3,60	0,50	22,00	106,90	пр
	Кондитерские изделия	30,00	2,90	8,60	28,30	202,20	пр
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
Итого за подлинк		635,00				662,95	
Итого за день		1735,00				1526,26	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 2							
День 8							
Полдник ГПД							
	Море "Фруто Нана" 1 шт	200,00	0	0	21,2	84,8	пр
	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80,00	3,30	4,10	37,50	200,1	пр
Итого за полдник		280,00				284,9	
Обед							
	Салат из соевых отрубов с луком	30,00	0,4	2,3	1	26,3	21
	Суп с макаронными изделиями	250,00	2,7	2,7	17,5	105,1	103
	Котлета из птицы	100,00	15,1	14,5	14	246,9	294
	Пюре картофельное	180,00	3,7	5,8	24,5	165	312
	Хлеб пшеничный	30,00	2,4	0,3	14,7	71,1	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,1	0,8	10,6	58	пр
	Компот из сухофруктов	200,00	0,07	0,1	12	49,18	349
Итого за обед		810,00				721,58	
Полдник							
	Овощи по сезону (сольн. помидор)	40,00	0,5	0,04	1,7	9,16	70
	Гуляш мясной (свинина)	100,00	5,3	14,1	1,4	153,7	260
	Каша вязкая "Артек"	180,00	4,8	5,2	29,5	184	303
	Хлеб пшеничный	50,00	2,4	0,3	14,7	71,1	пр
	Сок фруктовый 0,2	200,00	1	0	20,2	84,8	пр
Итого за полдник		570,00				502,76	
Итого за день		1660,00				1509,24	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 2							
День 9							
Полдник ГПД							
	Компот "Фрукто Няня" 1 шт	200,00	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
	Пирожок с картошкой "Крымхлеб" 1 шт	80,00	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
Итого за полдник		280,00				342,40	
Обед							
	Овощи по сезону (солёный помидор)	50,00	0,50	0,04	1,50	8,36	70
	Суп из овощей	250,00	1,60	4,20	9,10	80,60	99
	Рыба тушеная с овощами	100,00	9,20	4,70	3,60	93,50	229
	Каша вязкая рисовая	200,00	3,40	5,50	35,50	205,10	303
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
Итого за обед		850,00				577,12	
Полдник							
	Омлет натуральный с маслом	111,00	10,91	19,70	2,10	229,34	210
	Кефир	200,00	5,80	5,00	8,00	100,20	пр
	Хлеб пшеничный	40,00	3,20	0,40	19,60	94,80	пр
	Сок фруктовый 0,2 л 1 шт	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	пр
	Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	62,20	338
Итого за полдник		651,00				571,34	
Итого за день		1781,00				1490,86	

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Неделя 2							
День 10							
Полдник ГИД							
	Море "Фруто Наня" 1 шт	200,00	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80,00	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Итого за полдник		280,00				158,80	
Обед							
	Салат из свежих овощей с кон. горошком	50,00	0,80	2,20	3,90	38,60	53
	Борщ с картоф. и капустой	250,00	2,50	8,63	11,88	135,19	82
	Макаронные изделия с сыром	180,00	14,90	17,20	33,00	346,40	204
	Выпечка мясная	100,00	11,70	30,40	12,00	368,40	268
	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,46	349
	Хлеб пшеничный	20,00	1,60	0,20	9,80	47,40	пр
	Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	58,00	пр
Итого за обед		820,00				1054,45	
Полдник							
	Овощи по сезону (соевый помидор)	60,00	0,60	0,06	2,10	11,34	70
	Печень тушёная в соусе (говядина)	100,00	12,70	8,70	3,80	144,30	261
	Каша вязкая гречневая	180,00	5,30	6,00	24,50	173,20	303
	Какао с молоком	200,00	4,00	2,70	14,00	96,30	379
	Хлеб пшеничный	40,00	3,20	0,40	19,60	94,80	пр
Итого за полдник		580,00				519,94	
Итого за день		1680,00				1733,19	