

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКУ «Горпищеторг»
В.Э. Гапошкин
« » 2025 г.



СОГЛАСОВАНО:
Директор
« » 2025 г.



ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
Горячего питания (завтраков) и обедов учащихся в
общеобразовательных заведениях
и спецшколах отнесенных к детям-сиротам, детям оставшимся без
попечения родителей, лица, из числа детей-сирот и детей, оставшихся
без попечения родителей
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-10 ЛЕТ

Симферополь, 2024-2025 гг.

Пояснительная записка.

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

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приёму пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в 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 вышеперечисленным требованиям по каждому приёму пищи.

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

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

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

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

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

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

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

приём пищи		вес блюда		энергетическая		не редуц.
наименование блюда	гг.	белки	жиры	углеводы	ценность	
Неделя 1						
День 1						
Завтрак						
Овощи по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10	70
Рыба тушеная с овощами	60/40	9,75	4,95	3,8	105	229
Каша вязкая рисовая	160	2,8	4,48	28,37	164,37	303
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	97,33	np
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	79,34	np
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
итого за завтрак					518,04	
Обед						
Салат из квашенной капусты	60,00	1,03	3,00	5,07	51,43	45
Рассольник ленинградский	200,00	1,60	4,10	9,60	85,80	96
Котлета из птицы	90	14,26	13,71	13,32	234,00	294
Каша вязкая "Артек"	150	4,00	4,30	24,60	152,40	303
Сок фруктовый	200,00	1,00		20,20	84,80	376
Хлеб пшеничный	30,00	2,40	0,30	14,70	73,00	np
Хлеб ржаной	20,00	2,10	0,80	10,60	64,70	np
Фрукты свежие	100,00	0,60	0,60	13,60	70,50	np
Сок фруктовый 0,2 л шт	200	1		20,2	84,8	338
итого за обед					901,43	
полдник ГПД						
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15	6,10	8,30	14,83	157,80	3
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	70,50	np
итого за полдник					290,30	
итого за день					1709,77	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 3							
Завтрак							
	Омлет натуральный с маслом	112	10,91	19,7	2,1	224	210
	Кефир	200	5,8	5	8	100	386
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	97,33	пр
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,14	66	14
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
Итого за завтрак						557,83	
Обед							
	Салат из солёных огурцов с луком	60	0,51	3,03	1,55	35,46	71
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	99
	Птица тушёная в соусе	100	13,95	11,25	3,08	169,47	297
	Пюре картофельное	150	3,07	4,8	20,44	137,25	303
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	349
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	пр
	Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	79,34	14
	Сок фруктовый 0,2 л шт	200	1		20,2	84,8	15
Итого за обед						782,22	
полдник ППД							
	Сок фруктовый	195	0,98		19,7	82,68	пр
	Печенье «Палочки-Считалочки» 1 шт.	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
Итого за полдник						241,35	
Итого за день						1581,4	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 5							
Завтрак							
	Овощи по сезону	60	0,56	0,05	1,75	10	70
	Жаркое по-домашнему	230	16,17	38,77	21,80	503,37	259
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	389
	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	22,05	109,5	пр
итого за завтрак						707,67	
Обед							
	Салат из свеклы с горошком	50	0,83	2,06	3,65	36,45	88
	Борщ с карт и капустой	200	2	6,9	9,5	115	284
	Макаронные изделия с сыром	150	12,36	14,36	27,43	294,26	376
	Биточки мясные	90	10,55	27,34	10,81	333,82	292
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	132,8	389
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
	Печенье «Палочки сыгалочки» 1шт	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
итого за обед						1270,9	
Полдник ГПД							
	Сок фруктовый 0,2 л шт	200	1		20,2	84,8	пр
	Кондитерские изделия	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
	Вафли «Золотце мое» 1 шт.	20	2,4	0,4	15	74	пр
итого за полдник						317,47	
итого за день						2296,04	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 7							
Завтрак							
	Каша жидкая молочная гречневая	200,00	9,09	12,99	35,18	295,00	182
	Бутерброд с маслом и сыром	30.05.2023	5,8	8,3	14,83	157	3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Яйцо отварное	50	6,3	5,8	0,4	78,8	209
	Сок фруктовый 0,2 л шт	200	1		20,2	84,8	пр
Итого за завтрак						677,6	
Обед							
	Салат из свеклы с горошком	65	1,08	2,67	4,75	47,39	71
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	99
	Котлета мясная с соусом	90/30	10,97	28,84	12,57	356,05	284
	Каша вязкая "Артек"	150	4	4,3	24,6	152,4	376
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	пр
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Вафли «Золотце мое» 2 шт.	40	4,8	0,8	30	148	пр
Итого за обед						1002,54	
полдник	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15	6,1	8,3	14,83	157,8	3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
Итого за полдник						290,3	
ИТОГО за день						1970,44	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецепта
День 9							
Завтрак							
	Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	43,74	53
	Рыба тушеная с овощами	85	9,21	4,68	3,59	99,16	229
	Картофель отварной	160	3,04	4,6	25,27	156,29	310
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	17,15	85,17	пр
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5	338
Итого за завтрак						514,86	
Обед							
	Овощи по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10	71
	Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
	Запеканка из пшена с рисом и соусом	210	20,44	10,34	24,78	274,3	294
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	пр
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	пр
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Масло сливочное	5	0,04	3,73	0,07	33	14
	Сыр твердый	20	4,64	5,9		72	15
Итого за обед						674,8	
полдник ППД							
	Кондитерские изделия	30	2,95	8,61	28,33	158,67	пр
	Компот «Фруто-нана» 1 шт	200			22,6	90	пр
Итого за полдник						248,67	
Итого за день						1438,33	