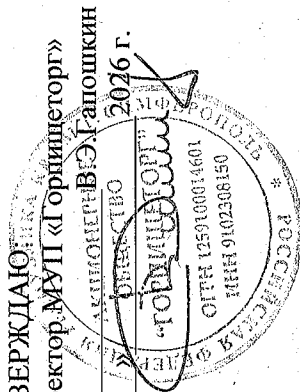
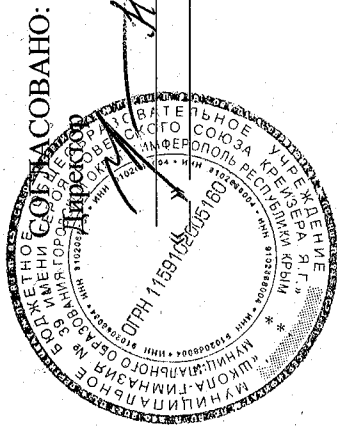


УТВЕРЖДАЮ
Директор МУП «Горинцеторг»
« » 2026 г.



ПОДПИСАНО:

Директор

 2026 г.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Горячего питания (завтраков) и обедов обучающихся.

Получающих, начальное общее образование в муниципальных бюджетных, общеобразовательных организациях
(Первая смена)

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ

г.Симферополь, 2026-2027 гг.

Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях будет осуществлять АО «Горпицеторг» 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 договоры АО «Горпицеторг» на поставку сырья и продовольственных товаров.

В основном 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-20-25%, обед-30-35%. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать 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, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 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 сладкой 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 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 «Горпицеторг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептов 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.

Дни	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Завтрак	1-4 классы 1 смена						
	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	Капа 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
Полдник	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	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
	Итого за обед	750	25,90	19,75	101,80	690,70	
	Полдник ГПД	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		1670				1449,70	
	Приём пищи						
	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,66	0,06	0,96	9,60	70
	Омлет запеченный	150	10,21	11,90	7,92	161,90	210
	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						
Полдник	Овощи натуральные (по сезону)	50	0,40	0,05	0,85	6,50	70
	Борщ с картофелем и капустой	200	2,00	7,00	9,50	109,00	82
	Котлета мясная с соусом (свинина)	90	9,95	25,96	11,27	301,77	268
	Капа 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
	Итого за обед	850	22,9	39,3	102,6	840,4	
	Полдник ГПД	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Итого за полдник	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		1685				1726,27	

линии	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-ры
Завтрак	Каша молочная гречневая	250	11,26	7,17	56,28	336,30	183
	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
Итого за обед	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,20	1,20	15,90	87,20	пр
		720	27,81	52,40	87,13	892,10	
	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80	3,30	4,10	37,50	200,10	пр
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарики" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
		280	3,30	4,10	58,70	284,90	
	Итого за полдник	1620				1862,98	
	Итого за день						
Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-ры
Неделя 1	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	Рыба тушённая с овощами	90	9,75	9,50	8,80	159,70	229
	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
Итого за завтрак	Хлеб пшеничный в/с	40	3,04	0,32	19,68	94,00	пр
		540	16,37	15,84	67,49	479,50	
	Салат из свеклы с конс. зелёным горошком	80	1,31	3,35	5,82	74,69	53
	Рассольник ленинградский	200	3,20	4,10	9,60	88,10	96
Обед	Каша вязкая гречневая	150	4,70	5,00	20,60	146,20	303
	Фрикадельки куриные в сметанном соусе	105	8,10	9,90	7,50	151,50	297
	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
Итого за обед	Яйца варёные	50	6,30	5,80	0,40	79,00	209
	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,10	16,00	67,30	377
		845	29,81	29,75	90,52	765,09	
	Сок восстановленный 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Полдник ГПД	Пирожок с картошкой "Крымхлеб" 1 шт	80	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
		280	5,20	9,60	58,80	342,40	
	Итого за полдник						
	Итого за день	1665				1586,99	

п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-ты
1	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
Завтрак	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
Всего за обед		740	29,0	23,6	82,5	659,60	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарика" 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Итого за полдник	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80	4,00	4,00	5,50	74,00	пр
Всего за день		280	4,00	4,00	27,50	162,00	
Итого за день		1585				1551,67	
п/п	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-ты
Неделя 2	Блинчики с фрук. начинкой	120	4,98	9,6	30,1	246,85	пр
День 6	Стушенное 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)	40	0,32	0,04	0,68	5,20	70
	Борщ из капусты с картофелем	200	2,00	7,00	9,40	108,60	82
	Печень говяжья туш. 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 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
Итого за обед		790	29,52	27,34	86,48	710,90	
Полдник ГПД	Сок фруктовый "Смешарика" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
Итого за полдник	Пирожок с повидлом "Крымхлеб" 1 шт	80	4,00	4,00	5,50	74,00	376
Итого за день		280	4,0	4,0	26,7	158,8	
Итого за день		1600				1548,07	

д. пиши	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-ры
Завтрак	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,66	0,06	0,96	9,6	70
	Котлета мясная	90	11,09	28,70	11,71	351,80	268
	Капа вязкая пшеничная	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	21,2	35,9	67,9	684,9	
Обед	Салат из квашеной капусты	60	0,96	3,06	1,95	40,61	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
		860	18,0	25,6	101,1	708,5	
	Пирожок с яблоком "Крымхлеб" 1 шт	80	5,20	9,60	36,00	251,20	пр
Итого за полдник	Сок восстановленный 1 шт	200	0,00	0,00	22,00	88,00	пр
Итого за день		280	5,2	9,6	58,0	339,2	
Итого за день		1670				1732,64	
д. пиши	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецеп-ры
Завтрак	Салат из свеклы отварной	60	0,84	3,60	4,95	55,68	52
	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)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	Суп с бобовыми (гороховый)	200	4,40	4,20	13,20	108,20	102
	Котлеты из курицы	90	14,30	13,70	13,30	233,70	294
	Капа вязкая гречневая	150	4,70	5,00	20,60	146,20	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	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
		860	30,5	25,0	104,5	765,9	
	Сок фруктовый "Смешарика" 1 шт	200	0,00	0,00	21,20	84,80	пр
Итого за полдник	Пирожок с капустой "Крымхлеб" 1 шт	80	3,30	4,10	37,60	200,50	пр
Итого за день		280	3,30	4,10	58,80	285,30	
Итого за день		1690				1608,12	

№	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
Завтрак	Каша молочная гречневая	250	11,30	7,20	56,30	335,20	183
	Бутерброд с сливоч. маслом и сыром 60/10/20	90	11,30	14,10	26,70	279,00	3
	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	90	8,30	6,90	11,90	142,90	234
	Макаронные 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
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	338
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,10	1,20	15,90	86,80	пр
	Итого за обед	850	21,95	17,35	111,10	690,50	
	Полдник ГПД	80	5,20	9,60	36,80	254,40	пр
Итого за полдник	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	1770				1779,78	
Завтрак	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	№ рецепта
	Запеканка из творога со сметаной	170	26,30	19,90	50,40	486,00	223
	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	70	0,98	4,20	5,78	64,96	52
	Суп картофельный с гречкой	200	1,60	2,20	9,60	64,60	101
	Пюре картофельное	160	3,00	5,12	21,76	146,70	312
	Биточки /котлеты 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
Итого за обед	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,10	пр
	Хлеб ржаной	30	3,10	1,20	15,90	86,80	пр
	Итого за обед	780	18,98	29,62	97,84	735,56	
	Полдник ГПД	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	Итого за полдник	280	4,00	4,00	26,70	158,80	
	Итого за день	1630				1565,36	