

СОГЛАСОВАНО: _____
Директор МБОУ "Солнечная СОШ № 1"
Козаченко Л.В.



20 2024 г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Для организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях
в возрасте 12 лет и старше (льготная категория 1-я смена)

на осенне-зимний период 2024г.

МБОУ "Солнечная СОШ №1" филиал Сайгатинская СШ

УТВЕРЖДАЮ: _____
Директор ООО "Вкуснодей"



Шиккула А.В.

20 2024 г.

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины								Минеральные вещества							
	Белки, г	Жиры, г	Углеводч., г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мкг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	So, мг	F, мг			
Итого за весь период	526,16	521,09	2 104,24	15 967,66	573,96	5,09	4,42	839,12	32,51	2 185,65	4 074,94	1 502,52	87,77	12 922,15	171,14	33,10	4,54			
Среднее значение за период	52,62	52,11	210,42	1 596,77	57,40	0,51	0,44	83,91	3,25	218,57	407,49	150,25	8,78	1 292,22	17,11	3,31	0,45			
Итого 100% согласно СанПин (за сутки)	90,00	92,00	383,00	2 720,00	70,00	1,40	1,60	90,00	10,00	1 200,00	1 200,00	300,00	18,00	1 200,00	0,10	5,00	4,00			
Итого: 60% согласно СанПин (за завтрак и обед)	54,00	55,20	229,80	1 632,00	42,00	0,84	0,96	54,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	720,00	0,06	3,00	2,40			

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед
Плывочная категория 1 смены 12-18 лет	608	910

Основание:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 постановление от 27.10.2020 №32 срок действия с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.
- Утверждённые руководителем ФСН в сфере защиты потребителем и благополучия человека Г.Г. Онищенко
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: ДеЛиплюс 2017 – 544с
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: ДеЛиплюс 2016 – 640с
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - М.: "ИКТЦ" ЛАДА", К.: Издат Арний 2006; 680с
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.л. при общеобразовательных школах. "Учебпродинформ" М 2004
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. И.М. Скурехин, В.А.Тутельян, ДеЛипринг М. 7)МР 2.4.0179-20
- Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.12.20-001-73392522-2024 Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые и мелкокусковые, бескостные, замороженные. Технические условия
- Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.15-003-73392522-2024 "Полуфабрикаты из мяса замороженные. Технические условия"
- Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.15-007-73392522-2024 "Полуфабрикаты из мяса птицы замороженные. Технические условия"
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Под редакцией члена - корреспондента Российской академии наук В.Р. Кучмы. Москва 2016

Меню составил: Технолог Шиян Т.Н.



**ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ
за 10-ти дневный период "Осень-зима 2024год"**

Режим питания:

завтрак и обед (50-60% от суточной нормы) завтрак 20-25% / обед 30-35%

Возрастная категория:

Лыжная категория 12-18 лет

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г в	Лыжная категория 12-18 лет										Факт. за 10 дн., г	Факт. за День, г	Выполн- нение, г	Выполн- нение, %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Хлеб ржаной	120	50	30	60	30	60	50	50	60	36	60	486	48,6	-71	41
Хлеб пшеничный	200	49	80	90	88	95	85	76	117	90	102	872	87,2	-113	44
Мука пшеничная	20	1,2	3	2,5	1,4	7,7	4,4	3,5	4,4	3,5	23,7	2,37	-18	12	
Крупа (злаки), Бобовые	50	112,6	116	47,6	54,2	83	86	44	78,7	123,5	49,9	795,5	79,55	30	159
Макаронные изделия	20	45,5			62		58		67		232,5	23,25	3	116	
Картофель	187	50	62,6	225,6	23	139	50	137,6	32,5	48	227,4	995,7	99,57	-87	53
Овощи разные, зелень	320	163,3	162,6	247,7	155,6	219,1	127,1	186,7	175,6	141,6	202,6	1781,9	178,19	-142	56
Фрукты свежие	185	100	120	114	157	107	127	162		100	162	1149	114,9	-70	62
Сухофрукты	20		20								20	20	2	-18	10
Соки фруктовые (овощные, витаминизированные)	200	200				200					200	800	80	-120	40
Мясо	78	26,6	106,3	16,8	24,3	146,4	93,6	103,3			32,4	549,7	54,97	-23	70
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40								90		90	90	9	-31	23
Птица	53	94,8		52,5	71	32,4	48		92,4		62,5	540	54	1	102
Рыба	77			105							105	210	21	-56	27
Молоко	350	5	145	28	217		45	200		3	225	896	89,6	-260	26
Кисломолочная пищевая продукция	180	115	100						100		68	315	31,5	-149	18
Творог	60	15	10		68	8,3		12				136	13,6	-46	23
Сметана	15	15	5									45,3	4,53	-10	30
Масло сливочное	10	13	15	7	31,5	5		5				82,1	8,21	-2	82
Масло растительное	35	8	7	16,3	15,7	10,6	19,4	15	14,1	15,3	12	150,2	15,02	-20	43
Яйцо	18	8	5,6	2,3	6,5	9,3	9,1	7,7	9,4	9,3	8,8	80,7	8,07	-10	45
Сахарный песок	40	10,3	23		2,3	13,4	2,2	50		2,3	2,3	56,8	5,68	-34	14
Кондитерские изделия	35	30		19	27,9		18	20,3		15,3	17,4	179,6	17,96	-17	51
Чай	15	1							30			60	6	-9	40
Какао	2	1,2					5		1		1	6	0,6	-1	30
Кофейный напиток	2		5		7,2			8				10	1	0	83
Дрожжи	0,3											15,2	1,52	0	76
Крахмал	4	8										0	0	0	0
Соль	5	1,5	1,6	1,4	1,5	1,5	1,5	1,6	1,8	1,2	1,5	15,1	1,51	-3	40
Специи	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	-1	30

Согласно таблицы замены пищевой продукции в граммах(нетто) с учетом их пищевой ценности Приложение №1 к СанПин 2.3/2.4.3590-20: Субпродукты и рыба, яйцо - заменяются птицей, хлеб компенсируется макаронными изделиями. Сухофрукты компенсируются свежими фруктами.

Рекомендации по корректировке меню:

Мед. работник

Директор

Ответственный за организацию питания

