



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Соборная пл., 4, г. Белгород, 308005
тел. (4722) 32-40-34, факс (4722) 32-57-73
e-mail: beluno@belregion.ru
<http://образование31.рф>

30.09.2021г № 9.09/14/5989
На № _____ от _____

**Руководителям
органов, осуществляющих
управление в сфере образования
муниципальных районов
и городских округов,

общеобразовательных
организаций, подведомственных
департаменту образования
области**

О направлении информации

В соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», распоряжением Правительства Белгородской области от 6 июля 2020 года № 311-рп «Об утверждении Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях», в целях обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций области здоровым питанием межведомственной рабочей группой разработано региональное типовое двухнедельное меню завтраков и обедов обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше) на основе типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, разработанных ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерное десятидневное типовое региональное меню завтраков и обедов обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области» от 24.09.2021г. № 00034/1, письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области от 24.09.2021г. № 02-4/5328-21 прилагаются).

Направляем вам примерное десятидневное типовое региональное меню завтраков и обедов обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше) для руководства в работе при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Одновременно сообщаем, что в каждом образовательном учреждении меню должно быть утверждено руководителем, при внесении изменений и дополнений с учетом территориальных особенностей меню необходимо согласовать в территориальном отделе управления Роспотребнадзора области.

Приложение:

- типовое двухнедельное региональное меню завтраков для обучающихся общеобразовательных организаций;
- типовое региональное меню обедов для обучающихся 7-11 лет;
- типовое региональное меню обедов для обучающихся 11 лет и старше;
- технологические карты к меню завтраков и обедов;
- сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»);
- сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»);
- экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области» от 24.09.2021г. № 00034/1;
- письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области от 24.09.2021г. № 02-4/5328-21.

**Первый заместитель начальника
департамента – начальник управления
образовательной политики
департамента образования
Белгородской области**

Н.М. Рухленко





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Белгородской области**

308023, г. Белгород, ул. Железнякава., д.2

Тел/факс:(4722) 340316 /341079, E-mail: Orgotd@31.rospotrebnadzor.ru, <http://31.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО74416578, ОГРН1053107029755, ИНН/КПП3123116667 / 312301001

24.09.2021 № 02-4/5328-21

На № _____ от _____

О направлении информации

**Начальнику департамента
образования Белгородской
области
Е.Г. Тишиной
308005, г. Белгород, пл.
Соборная, д. 4**

beluno@belregion.ru

Уважаемая Елена Георгиевна!

Управление Роспотребнадзора по Белгородской области сообщает Вам о том, что представленное примерное десятидневное типовое региональное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» и рекомендовано для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Заместитель руководителя

Н.В. Потявина

Калугина А.В., 31-65-23



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области»**

ОКПО 76811907, ОГРН 1053107041668, ИНН 3123117607, КПП 312301001

Юридический адрес: 308036, г. Белгород, ул. Губкина, д. 48,
тел: (4722) 516253, факс: (4722) 513105, e-mail: orgotdel@31fbuz.ru, <http://www.31fbuz.ru>
Адрес места осуществления деятельности: 308036, г. Белгород, ул. Губкина, д. 48,
тел: (4722) 516253, факс: (4722) 513105, e-mail: orgotdel@31fbuz.ru, <http://www.31fbuz.ru>

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
Заместитель главного врача ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Белгородской области»

24 СЕН 2021 № 000341

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU. 100997

Демин А. Д.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно – эпидемиологической экспертизы примерного
десятидневного типового регионального меню.

Санитарно – эпидемиологическая экспертиза проведена врачом ОГДиП ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области» Городовой Т.Е. на основании предписания о проведении экспертизы главного государственного врача по Белгородской области № 02-4/2271 от 23.09.2021 г.

Эксперт(ы) по оценке соответствия органа инспекции предупрежден(ы) об административной ответственности по ст. 17.9 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы представлено примерное десятидневное типовое региональное меню.

Установлено:

Меню разработано на 10 дней: меню горячих завтраков для обучающихся 1-11 классов; меню горячих обедов для обучающихся 1-4 классов; меню горячих обедов для обучающихся 5-11 классов, в соответствии с рекомендуемой формой.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей в меню отсутствует, что соответствует требованиям приложения №6, п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области»	Экспертное заключение № 000341	Стр. 1 из 2 Ф ОИ-02-114-03-2021
---	--------------------------------	------------------------------------

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи соответствует нормируемым требованиям.

Масса порций блюд в примерных меню соответствует требованиям таблицы № 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям таблицы 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд в примерном меню соответствуют таблице № 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит ссылки на рецептуры используемых блюд, что соответствует требованиям приложения № 8 и п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Заключение: по результатам санитарно – эпидемиологической экспертизы примерное десятидневное типовое региональное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Составлено в 3-х экземплярах

Эксперт по оценке соответствия органа инспекции,
Заведующая ОГДиП

Крыгина А. С.

Эксперт по оценке соответствия органа инспекции,
врач по общей гигиене ОГДиП

Городова Т.Е.

Меню горячих завтраков для обучающихся 1-11 классов

№ рецептуры (7-11 л.)	Название блюда	Масса		Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность
		г.	г.	г.	г.	г.	г.			
	Понедельник, 1 неделя									
	Завтрак									
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0				53,7	
54-16к-2020	Каша "Дружба"	200	5	5,8	24,1				168,9	
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5				26,8	
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8				70,3	
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7				34,1	
	Итого за Завтрак	465	12,3	10,7	52,1				353,8	
	Дополнительное питание:									
	МЕД	10	0,1	0	7,3				29,5	
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8				96,4	
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	675	17,8	15,1	68,2				479,7	
	Вторник, 1 неделя									
	Завтрак									
54-1г-2020	Макаронны отварные	200	7,2	6,5	43,7				262,4	
54-5м-2020	Котлеты из курицы	100	19,2	4,3	13,5				168,5	
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7				27,9	
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8				70,3	
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7				34,1	
	Итого за Завтрак	550	30,3	11,3	85,4				563,2	
	Дополнительное питание:									
	МЕД	10	0,1	0	7,3				29,5	
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8				96,4	
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	760	35,8	15,7	101,5				689,1	
	Среда, 1 неделя									
	Завтрак									
54-20з-2020	Горошек зеленый	100	2,8	0,2	5,8				36,8	
54-10-2020	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,4				300,7	
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5				26,8	
Пром.	Фрукты (в ассортименте)	100-120	1,1	0,2	18,4				79,6	
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8				70,3	

Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1
	Итого за Завтрак	550	24,6	24,9	56,6	548,3
	Дополнительное питание:					
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	760	30,1	29,3	72,7	674,2
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
54-2з-2020	Огурец (сезонный)	100	0,8	0,2	2,5	14,2
54-1г-2020	Картофельное пюре	200	4,3	6,9	26,4	185,9
54-9р-2020	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	100	18,9	22	5,5	295,8
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1
	Итого за Завтрак	650	27,8	29,6	62,4	627,1
	Дополнительное питание:					
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	860	33,3	34	78,5	753
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-10к-2020	Каша вязкая молочная овсяная с изюмом	200	8,4	10,8	38,4	283,9
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9
Пром.	Фрукты (в ассортименте)	100-120	1,1	0,2	18,4	79,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1
	Итого за Завтрак	450	13,4	11,5	85	495,8
	Дополнительное питание:					
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	660	18,9	15,9	101,1	621,7
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					

54-6к-2020	Каша вязкая молочная пшениная	200	8,3	10,2	37,6	274,9
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9
Пром.	Фрукты (в ассортименте)	100-120	1,1	0,2	18,4	79,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1
	Итого за Завтрак	450	13,3	10,9	84,2	486,8
	Дополнительное питание:					
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	660	18,8	15,3	100,3	612,7
	Вторник, 2 недели					
	Завтрак					
54-3з-2020	Помидор (сезонный)	100	1,2	0,2	3,8	21,3
54-3г-2020	Макаронь отварные с сыром	200	10,5	9,1	38,1	276,9
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,6	3,6	12,6	100,4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1
	Итого за Завтрак	550	19,9	13,4	76	503
	Дополнительное питание:					
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	760	25,4	17,8	92,1	628,9
	Среда, 2 недели					
	Завтрак					
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-13к-2020	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,2	9,2	38,6	270,3
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
Пром.	Фрукты (в ассортименте)	100-120	1,1	0,2	18,4	79,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1
	Итого за Завтрак	465	16,6	14,3	85	534,8
	Дополнительное питание:					
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	675	22,1	18,7	101,1	660,7
	Четверг, 2 недели					

	Завтрак							
54-203-2020	Горошек зеленый	100	2,8	0,2	5,8	36,8		
54-10-2020	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,4	300,7		
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9		
Пром.	Фрукты (в ассортименте)	100-120	1,1	0,2	18,4	79,6		
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3		
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,3	6,7	34,1		
	Итого за Завтрак	550	24,7	24,9	56,8	549,4		
	Дополнительное питание:							
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5		
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4		
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	760	30,2	29,3	72,9	675,3		
	Пятница, 2 недели							
	Завтрак							
54-1г-2020	Запеканка из творога	200	39,3	14,3	29,7	405,6		
Пром.	Повидло	20	0,1	0	14,4	57,9		
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8		
Пром.	Хлебобулочное изделие	50	3,8	0,5	24,7	117,2		
	Итого за Завтрак	470	43,4	14,8	75,3	607,5		
	Дополнительное питание:							
	МЕД	10	0,1	0	7,3	29,5		
	Молоко в ИУ (2,5-3,2%)	200	5,4	4,4	8,8	96,4		
	ИТОГО завтрак+ доп. питание	680	48,9	19,2	91,4	733,4		

Меню горячих обедов для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры (7-11 л.)	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
Понедельник, 1 неделя						
	Обед					
54-11з-2020	Салат из моркови с яблоками*	60	0,6	6,1	4,3	74,2
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5
54-11р-2020	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	90	12,3	6,7	5,7	132,4
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	775	27	24,4	98,6	719,3
*С 01.03. заменяется на блюдо «Икра морковная 54-12з-2020»						
	Вторник, 1 неделя					
	Обед					
Пром.	Икра кабачковая	60	0,8	2,8	4,4	46,8
54-15с-2020	Рассольник домашний	200	4,6	5,7	11,6	116,1
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом	200	22,1	21,9	13,2	339,4
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,8	70,4
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	720	32,2	31	73,8	704,9
	Среда, 1 неделя					
	Обед					

54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-12м-2020	Плов с курицей	200	18,5	7,4	33,1	273,1
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
Пром.	Хлеб ржаной	35	2,3	0,5	11,7	59,7
	Итого за Обед	740	30,5	14,1	99,9	645,6
	Четверг, 1 неделя					
	Обед					
54-5з-2020	Помидоры и огурцы (сезонные)	60	0,6	0,1	1,9	10,7
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,7	4,6	16,3	133,1
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,7	17,2	318
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	35	2,3	0,5	11,7	59,7
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
	Итого за Обед	740	33,5	24,2	89,1	708,1
	Пятница, 1 неделя					
	Обед					
54-15з-2020	Икра свекольная	60	1,3	4,2	6,8	71,4
54-1с-2020	Ши из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5
54-4м-2020	Котлеты из говядины	75	13,7	13,1	12,4	221,3
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,8	70,4
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	745	28	28,7	96	752
	Суббота, 2 неделя					
	Обед					
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	60	0,6	5,3	4,1	67,1
	Борщ с капустой и картофелем со					

54-2с-2020	Сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-21м-2020	Курица отварная	90	28,9	2,1	1	139,3
54-1г-2020	Макаронны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
	Итого за Обед	775	45,4	18,7	100	751,4
	Вторник, 2 недели					
	Обед					
54-8з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью*	60	1	6,1	5,8	81,5
54-3с-2020	Рассолыник Ленинградский	200	4,7	5,8	13,6	125,5
54-9р-2020	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	90	16,7	19,8	4,9	266,2
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5
Пром.	Сок (в асортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,8	70,4
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Обед	760	30,7	37,5	95,4	840,3
*С 01.03- заменяется на блюдо «Кухаруза сахарная 54-21з-2020»						
	Среда, 2 недели					
	Обед					
54-13з-2020	Салат из свежлы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	200	6,8	4,6	14,4	125,9
54-1г-2020	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-18м-2020	Печень говяжья по-строгановски	90	15,1	14,2	5,9	212,9
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
	Итого за Обед	775	31,7	27,4	96,7	761,6

Четверг, 2 неделя							
Обед							
54-18с-2020	Свекольник	200	1,8	4,3	10,7	88,3	
54-10м-2020	Капустя тушеная с мясом	200	22,1	21,9	13,2	339,4	
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42	
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6	
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	
Итого за Обед		675	29,6	27,3	65,9	626,5	
Пятница, 2 неделя							
Обед							
54-3з-2020	Помидор (сезонный)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	
54-12с-2020	Суп с рыбными консервами (горбуша)	200	7,9	3,8	12,4	115,7	
54-26м-2020	Запеканка картофельная с говядиной	200	23,6	23,2	26,4	408,7	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6	
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	
Итого за Обед		735	38	27,8	93,1	775	

Меню горячих обедов для обучающихся 5-11 классов

№ рецептуры (1 л. и старше)	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийно сть
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
Понедельник, 1 неделя						
	Обед					
54-13-2020	Салат из моркови с яблоками*	100	1	10,2	7,2	123,7
54-2-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	137,9
54-6г-2020	Рис отварной	200	4,9	6,4	48,7	271,3
54-1г-2020	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,7	7,4	6,3	147,1
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
	Итого за Обед	955	33,4	32,5	129,2	939,4
*С 01.03-меняется на блюдо «Икра морковная 54-123-2020»						
Вторник, 1 неделя						
	Обед					
Пром.	Икра кабаховая	100	1,3	4,7	7,3	78
54-15-2020	Рассольник домашний	250	5,7	7,2	14,5	145,1
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом	200	22,1	21,9	13,2	339,4
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
	Итого за Обед	840	35,8	34,7	91,9	825,9
	Среда, 1 неделя					

	Обед								
54-13з-2020	Салат из свежесы отварной	100	1,3	4,5	7,7	76			
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,5	3,5	23,1	149,5			
54-12м-2020	Плов с курицей	200	18,5	7,4	33,1	273,1			
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42			
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6			
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8			
	Итого за Обед	855	34,2	16,8	118,2	758			
	Четверг, 1 неделя								
	Обед								
54-5з-2020	Помидоры и огурцы (сезонные)	100	1	0,2	3,2	17,8			
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	8,4	5,8	20,4	166,4			
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,7	17,2	318			
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81			
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8			
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6			
	Итого за Обед	855	37,5	25,7	105,1	800,6			
	Пятница, 1 неделя								
	Обед								
54-15з-2020	Икра свекольная	100	2,2	7	11,3	119			
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,2	115,3			
54-6г-2020	Рис отварной	200	4,9	6,4	48,7	271,3			
54-4м-2020	Котлеты из говядины	100	18,3	17,5	16,5	295,1			
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42			
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6			
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8			
	Итого за Обед	940	37,8	39,2	130,6	1025,1			
	Суббота, 2 неделя								
	Обед								
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	100	1	8,8	6,8	111,8			

54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	137,9
54-21м-2020	Курица отварная	100	32,2	2,3	1,2	154,8
54-1г-2020	Макаронны отварные	200	7,2	6,5	43,7	262,4
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6
	Итого за Обед	955	54,3	25,7	128,7	965,3
	Вторник, 2 недели					
	Обед					
	Салат из белокочанной капусты с морковью*	100	1,7	10,2	9,7	135,8
54-8з-2020	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,3	17	156,9
54-3с-2020	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	100	18,9	22	5,5	295,8
54-9р-2020	Рис отварной	200	4,9	6,4	48,7	271,3
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	22,2	105,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
	Итого за Обед	940	38	47,2	127,8	1084,2
*С 01.03-заменяется на блюдо «Кукуруза сахарная 54-21з-2020»						
	Среда, 2 недели					
	Обед					
54-13з-2020	Салат из свежлы отварной	100	1,3	4,5	7,7	76
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	250	8,5	5,7	18	157,4
54-11г-2020	Картофельное пюре	200	4,3	6,9	26,4	185,9
54-18м-2020	Печень говяжья по-строгановски	100	16,8	15,8	6,6	236,5
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6

	Итого за Обед	955	38,9	33,9	123	954,2
	Четверг, 2 недели					
	Обед					
54-18с-2020	Свекольник	250	2,1	4,6	13,1	101,7
54-10м-2020	Капустя тушенная с мясом	200	22,1	21,9	13,2	339,4
Пром.	Сок (в ассортименте)	200	0,4	0,4	9,8	42
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
	Итого за Обед	755	32,1	27,9	80,6	700,5
	Пятница, 2 недели					
	Обед					
54-3з-2020	Помидор (сезонный)	100	1,2	0,2	3,8	21,3
54-12с-2020	Суп с рыбными консервами (горбуша)	250	9,9	4,8	15,6	144,6
54-26м-2020	Запеканка картофельная с говядиной	200	23,6	23,2	26,4	408,7
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6
Пром.	Хлеб ржаной	45	2,9	0,6	14,9	76,8
	Итого за Обед	855	42,7	29,2	110,1	873

III. РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД ДЛЯ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ

3.1 ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ;

Номер рецептуры: 54-13-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сыр российский	31,2	30	7	8,8	0	107,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сыр российский	0,01	0,09	78	0,29	0,21	243	26	264	11	150	0,3	0	4,35	0

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ);

Номер рецептуры: 53-193-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
масло сливочное	10	10	0,1	7,2	0,1	66,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
масло сливочное	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,3

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки.

Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Консистенция – твердая; масса однородная; вкус и запах – сливочного масла.

ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ;

Номер рецептуры: 54-23 -2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
огурец	67,8	60	0,5	0,1	1,5	8,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
огурец	0,02	0,02	6	0	6	4,8	85	14	8,4	25	0,36	1,8	0,18	10

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления: