

Территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора  
по Нижегородской области в Кстовском,  
Большемурашкинском,  
Бутурлинском, Дальнеконстантиновском,  
Перевозском районах  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 г.

Директорам  
образовательных учреждений

**О согласовании питания**

1. **Горячее питание:** 10 дневное меню горячего питания завтраков учащихся 1-4 классов в МБОУ Богоявленская СШ, Тепелевском филиале МБОУ Дальнеконстантиновская СШ, МАОУ Нижегородская СШ, МБОУ Дубравская СШ, МБОУ Помринская ОШ, Лазазейском филиале МБОУ Помринская ОШ Дальнеконстантиновского района с длительностью пребывания детей – в течение учебного времени организатор питания - МБОУ Дальнеконстантиновская СШ, МБОУ Богоявленская СШ, МАОУ Нижегородская СШ, МБОУ Дубравская СШ, МБОУ Помринская ОШ разработано на основании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Москва 2004 г. для возрастных групп 7-11 лет с учетом выполнения норм питания – рекомендуемых норм питания обеспечивает биологическую ценность питания

	белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энерг. ценность (ккал)	Б:Ж:У
Обед	26,024	25,67	104,556	752,44	1:1:4

использование витаминизированных, обогащенных микронутриентами продуктов .....  
йодированной соли - имеется

учитывает имеющиеся условия пищеблока – да.

перечень работающего оборудования пищеблока... все в рабочем состоянии  
не содержит запрещенных блюд и продуктов, одноименных блюд, гарниров за 2 дня

**Питание рациональное, сбалансированное, отвечает принципам сбалансированного питания.**

2. **Дополнительное питание учащихся (реализация буфетной продукции) не организовано**

Ассортимент соответствует рекомендуемому.....

3. **Питьевой режим:** учащиеся 1-4 классов учащиеся 5-11 классов

**Питьевые фонтанчики** .....

**Бутилированная вода** .....

место организации: кабинеты, пищеблок .....

виды посуды .....

**Кипяченая вода** ..... да.....

место организации: пищеблок ..... да.....

виды посуды .....стеклянные и одноразовые стаканы.....

**СООТВЕТСТВУЮТ** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

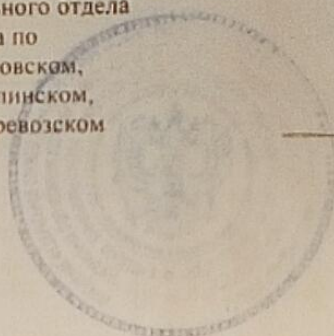
Согласованы на срок до 31.05. 2021 г.

Приложения:

1. 10- дневное меню горячего питания.
2. Ассортимент пищевых продуктов для дополнительного питания (буфетной продукции) - нет

Зам. начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Нижегородской области в Кстовском,  
Большемурашкинском, Бутурлинском,  
Дальнеконстантиновском, Перевозском  
районах

Исп. С.Б.Жданова



*Суханова*

**СООТВЕТСТВУЕТ**  
государственным санитарно-эпидемиологическим  
правилам и нормативам

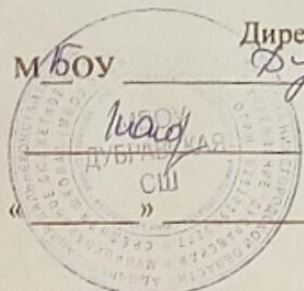
Заместитель главного государственного санитарного  
врача по Кстовскому, Большемууршжинскому,  
Бутурлинскому, Дальнеконстантиновскому,  
Перевозскому районам

\_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

М.В. Чиканова  
*Чиканова* А.А. Марушина

Утверждаю.

МБОУ \_\_\_\_\_ Директор *Ф.Ф. Равакава* СШ  
*Ковалева*  
\_\_\_\_\_ 2020 г.



**10 дневное циклическое меню завтраков для обучающихся 1-4 классов**

Дни , прием пищи	Название блюд	выход, г	Химический состав				Примечание
			Ккал	Б	Ж	У	
1 день	Салат из свеклы	80	105,2	1,2	8,1	9,5	уч-к Кулинария 1991 стр.189
	Гуляш из говядины	50/50	132	13,9	6,5	4	Рец.437-04 г.
	Греча рассыпчатая	150/5	303	8,4	10,8	41,3	т.Ас.246,247-04
	Чай + вит.С	200	58	0,2		15	рец.684,685-04
	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
	Фрукты свежие	100	40	0,4		11,5	
2 день	Огурец (свежий или соленый)	100	7	0,6		1,2	
	Рыба ,припущенная в молоке	100	146	14,2	8,2	3,4	рец.373-04г.
	Пюре картофельное	150/10	163,5	3,2	6,8	22	рец.520-04г
	Сок натуральный	200	88	1		21	рец.707-04г.
	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
3 день	Икра кабачковая (консервы)	80	97,6	1,6	1,8	7,95	рец.101-04г.
	Котлета из говядины	80	208,8	12,8	11,5	12,8	Рец.451-04г.
	Макаронные изделия отварные	150	220,5	5,3	6,2	35,3	Рец. 516-04 г.
	Кофейный напиток	200	152	1,4	1,3	22,2	рец.692-04г.
	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
	Фрукты свежие	100	40	0,4		11,5	
4 день	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	488	34,2	24,4	31	рец.366-04г.
	Какао с молоком	200	190	4,9	5	32,5	рец.693-04г.
	Йогурт	100	95	3,1	6	12,6	
	Сыр	20	80	5,1	5,1	6,5	97-04г
	Хлеб пшеничный	50	132	3,7	1,5	25,7	
	Салат из свеклы	80	105,2	1,2	8,1	9,5	уч-к Кулинария 1991 стр.189
	Жаркое по-домашнему	250	313,3	22,3	12,3	25,5	рец.436-04г
Компот из сухофруктов + вит.С	200	124	0,6		31,4	рец.639-04г.	
5 день	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
	Фрукты свежие	100	40	0,4		11,5	
	Каша пшенично-рисовая вязкая с маслом сливочным	200/10	225	5,4	8,8	31,2	табл.4 246, 247-04г

	Сыр	20	80	5,1	5,1	6,5	97-04г
	Масло сливочное	10	77	0,1	8,4	0,06	Рец.1-04 г.
	Кофейный напиток	200	152	1,4	1,3	22,2	рец.692-04г.
	Хлеб пшеничный	50	132	3,7	1,5	25,7	
	Йогурт	100	95	3,1	6	12,6	
<b>7 день</b>	Огурец (свежий или соленый)	100	7	0,6		1,2	
	Запеканка картофельная с мясом	200	386,6	19,5	19,2	32,2	рец.478-04г
	Кисель из концентрата + вит.С	200	162			42,2	рец.648-04г.
	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
	Фрукты свежие	100	40	0,4		11,5	
<b>8 день</b>	Огурец (свежий или соленый)	100	7	0,6		1,2	
	Котлета рыбная	80	156,8	10	6,9	11,9	рец.388-04г.
	Пюре картофельное	100/5	109	2,1	4,5	14,6	рец.520-04г
	Капуста тушеная	100	94	2,5	4,6	10,7	рец.534-04 г.
	Сок натуральный	200	88	1		21	рец.707-04г.
	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
<b>9 день</b>	Салат из квашеной капусты	80	67,2	1,04	4	6,4	45-04 г.
	Сосиска молочная отварная	50	133	5,6	12	0,8	413-04г
	Рис отварной	150/5	228	3,8	6,2	38,55	рец.511-04г
	Чай + вит.С	200	58	0,2		15	рец.684,685-04
	Хлеб ржаной	30	56,4	1,7	0,3	13	
	Хлеб пшеничный	30	79,2	2,2	0,9	15,4	
	Йогурт	100	95	3,1	6	12,6	
<b>10 день</b>	Блины со сгущенным молоком	150/20	372	8	15,2	49,5	рец.726-04г.
	Омлет натуральный	55	99,5	5	8,4	1	рец.340-04г.
	Зеленый горошек отварной	50	20	1,6	0,1	3,6	
	Какао с молоком	200	190	4,9	5	32,5	рец.693-04г.
	Хлеб пшеничный	50	132	3,7	1,5	25,7	
	Фрукты свежие	100	40	0,4		11,5	
<b>Всего</b>			<b>752,44</b>	<b>26,024</b>	<b>25,67</b>	<b>104,556</b>	<b>Б:Ж:У 1:1:4</b>

Все 1 и 2 блюда готовятся с использованием йодированной соли.  
Третьи блюда витаминизируются аскорбиновой кислотой (витамин С).

Рацион 1-4 классы меню

	калорийность	белки	жиры	углеводы
1 день	773,8	28	26,6	109,7
2 день	540,1	22,9	16,2	76
3 день	854,5	25,4	22	118,15
4 день	985	51	42	108,3
5 день	718,1	28,4	21,6	106,3
6 день	761	18,8	31,1	98,26
7 день	731,2	24,4	20,4	115,5
8 день	590,4	20,1	17,2	87,8
9 день	716,8	17,64	29,4	101,75
10 день	853,5	23,6	30,2	123,8
за 10 дней	7524,4	260,24	256,7	1045,56
средняя	752,44	26,024	25,67	104,556
Б;Ж;У;Ккал	1;1;3,8			

без курицы	Выполнение норм						
	1-4 кл	Норма в сутки, г.,мл.		25% от нормы брутто	фактически		
		брутто	нетто		брутто	% вып.	% от сут.н.
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	80	20	21	105	26,25	
Хлеб пшеничный	150	150	37,5	38,5	102,7	25,6667	
Мука пшеничная	15	15	3,75	7,9	210,7	52,6667	
Крупы, бобовые	45	45	11,25	17,74	157,7	39,4222	
Макаронные изделия	15	15	3,75	10,5	280	70	
Картофель	250*	188	62,5	70,5	112,8	42	
Овощи свежие, зелень	350	280**	87,5	93,25	106,6	37,3	
Фрукты (плоды) свежие	200	185**	50	40	80	20	
Фрукты (плоды) сухие	15	15	3,75	2	53,33	13,3333	
Соки	200	200	50	40	80	20	
Мясо жилованное	77 (95)	70	23,75	38,04	90,4	40	
Цыплята I категории	40 (51)	35	12,75	0	0	0	
Рыба-филе	60	58	15	17	113,3	28,3333	
Колбасные изделия	15	14,7	3,75	5,1	136	34	
Молоко (м. дж 2,5%, 3,2%)	300	300	75	96,16	128,2	32,0533	
Кисломолочные продукты (м. д. ж 2,5%, 2%)	150	150	37,5	30	80	20	
Творог (м. д. ж. не более 9%)	50	50	12,5	19	152	38	
Сыр	10	9,8	2,5	4	160	40	
Сметана (м. д. ж. не более 15%)	10	10	2,5	0,8	32	8	
Масло сливочное	30	30	7,5	10,05	134	33,5	
Масло растительное	15	15	3,75	4,57	121,9	30,4667	
Яйцо диетическое	1 шт.	40	0,25	0,11	84	21	
Сахар***	40	40	10	16,5	165	41,25	
Кондитерские изд.	10	10	2,5	0	0	0	
Чай	0,4	0,4	0,1	0,2	200	50	
Квас	1,2	1,2	0,3	0,8	266,7	66,6667	
Дрожжи хлебопек	1	1	0,25	0,3	120	30	
Соль	5	5	1,25	2,1	168	42	
<b>выполнение БЦР</b>			0				
белки	77		19,25	26,024	135,2	33,7974	
жиры	79		19,75	25,67	130	32,4937	
углеводы	335		83,75	104,556	124,8	31,2107	
ккал	2350		587,5	752,44	128,1	32,0187	
Б:Ж:У	1;1;4,35			1;1;4			

