

УТВЕРЖДАЮ
И.И.Игнаткина Н.А.



Н.А.Игнаткина

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ №6
им.Заволоки А.М.



Некрасова О.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
(10-ти дневное)
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКО-АХТАРСКИЙ РАЙОН

Сезон: осенний
Возраст: от 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1 день 1								
Завтрак	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	8	0,03	5,76	0,16	52,96	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)	12	2,78	3,54	0	42,96	75	2021
	КАША «ДРУЖБА»	200	5,07	6,44	26,93	185,94	229	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,23	6,02	30,9	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	Итого за завтрак:	575	15,82	19,59	76,39	544,36		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,84	3,66	4,56	54,64	26	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5,04	2,86	11,68	92,62	113	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,11	13,75	11,44	204,6	279	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	180	3,42	5,04	16,84	121,55	177	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,67	0,27	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,53	14,04	72,1	574	2021
	Итого за обед:	825	26,92	26,43	96,54	717,11		
Всего за день:			42,74	46,02	172,93	1261,47		

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Неделя 1 день 2								
Завтрак	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	60	0,87	3,61	5,05	56,52	1	2021
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	0,96	3,6	4,92	56,4	9	2021
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,62	189,48	326-тгк	2016
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,05	6	8,7	105,03	377	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		550	19,84	20,47	65,43	525,03		
Итого за завтрак в переходный период:		550	19,93	20,46	65,3	524,91		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	80	1,2	4,97	6,09	73,69	30	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	220	8,67	8,2	15,71	171,66	104	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	10,99	5,86	5,74	120,72	229	2011
	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	150	2,33	3,04	24,2	133,57	218	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,66	0,28	17,22	81,9	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за обед:		805	28,05	22,75	97,08	706,74		
Всего за день:			47,89	43,22	162,51	1231,77		
Всего за день в переходный период:			47,98	43,21	162,38	1231,65		

Сборник рецептов	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя I день 3								
Завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	10,15	13,04	13,73	212,86	224-ттк	2008
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,44	1,71	11,11	65,4	471	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	110	0,44	0,44	10,78	48,4	82	2021
Итого за завтрак:		510	17,11	17,93	63,98	484,86		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	0,6	3,72	2,16	44,44	17	2021
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ	60	0,78	3,66	4,38	53,44	27	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ пшенной	200	1,58	2,17	9,69	64,6	101	2011
	МЯСО ПО-ТАЙСКИ	100	10,91	11,08	7,46	173,29	24-ттк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	150	4,13	5,81	23,84	164,17	400-ттк	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
	ВАФЛИ	20	0,56	0,66	15,46	70,8	580	2021
Итого за обед:		810	24,08	24,39	106,34	742,1		
Итого за обед в переходный период:		810	24,26	24,33	108,56	751,1		
Всего за день:			41,19	42,32	170,32	1226,96		
Всего за день в переходный период:			41,37	42,26	172,54	1235,96		

прием пищи	Наименование блюда	количество порций	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
Неделя 1 день 4								
Завтрак	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,75	3,09	3,52	45,75	2	2021
Или (в переходный период)	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	0,9	2,16	5,1	43,16	53	2021
	КОТЛЕТЫ КИЕВСКИЕ	100	10,2	11,6	10,9	188,8	25-ттк	2025
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,55	4,95	29,55	184,5	256	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		550	19,82	20,2	71,13	545,05		
Итого за завтрак в переходный период:		550	19,97	19,27	72,71	542,46		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	70	0,49	4,2	1,26	44,82	14	2021
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	70	0,56	4,2	1,82	47,6	16	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5,04	2,86	11,68	92,62	113	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,39	17,47	30,69	329,94	328	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
		110	0,44	0,44	10,78	48,4	82	5021
Итого за обед:		830	23,84	25,61	97,29	711,18		
Итого за обед в переходный период:		830	23,91	25,61	97,85	713,96		
Всего за день:			43,66	45,81	168,42	1256,23		
Всего за день в переходный период:			43,88	44,88	170,56	1256,42		

Страна происхождения	Наименование блюда	Порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	г/рецептура	г/порция рецептур
Неделя 1 день 5								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	ПЛОВ из мяса	200	13,93	16,1	32,96	332,48	14-гтк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		510	19,23	16,9	77,08	536,48		
Итого за завтрак в переходный период:		510	19,29	16,9	76,96	536,48		
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	65	1,86	2,35	3,28	41,48	157	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,08	8,9	71,4	18-гтк	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,57	15,2	8,11	219,6	297	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	150	2,85	4,2	14,03	101,27	177	2021
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	1,96	14,88	83	582	2021
Итого за обед:		805	26,42	27,76	104,71	770,15		
Всего за день:			45,65	44,66	181,79	1306,63		
Всего за день в переходный период:			45,71	44,66	181,67	1306,63		

сорт и масса	наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	энергетическая ценность, ккал	тур	сорт
Неделя 2 день								
Завтрак	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0	35,8	75	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	8,28	7,49	36,26	245,53	225	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,23	6,02	30,9	574	2021
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,76	3,65	12,23	88,89	3-тгк	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,08	1,28	8,33	49,05	471	2021
Итого за завтрак:		505	19,46	18,66	86,48	590,97		
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,48	3,54	5,56	60,01	95	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	220	14,65	19,26	29,8	351,14	15-тгк	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		850	22,99	24,13	98,11	701,15		
Итого за обед в переходный период:		850	23,05	24,13	97,99	701,15		
Всего за день:			42,45	42,79	184,59	1292,12		
Всего за день в переходный период:			42,51	42,79	184,47	1292,12		

группа пищи	наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	энергетическая ценность, ккал	рецептур туры	рецептур
Неделя 2 день 2								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,61	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	БИТОЧКИ «АППЕТИТНЫЕ»	90	11,6	16,7	24,98	296,7	268-тгк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,93	3,25	23,09	137,09	223,2021	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		540	19,37	20,57	76,57	568,4		
Итого за завтрак в переходный период:		540	19,43	20,57	76,45	568,39		
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	60	0,87	3,6	5,04	56,43	102	2021
Или (в переходный период)	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	0,96	3,6	4,92	56,4	9	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,32	3,32	9,76	78,18	129	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	90	12,56	8,51	6,51	153,42	9-тгк	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	180	3,9	11,79	29,44	239,94	142	2015
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ВАФЛИ	20	0,56	0,66	15,46	70,8	580	2021
Итого за обед:		810	25,85	28,7	114,11	819,57		
Итого за обед в переходный период:		810	25,94	28,7	113,99	819,54		
Всего за день:			45,22	49,27	190,68	1387,97		
Всего за день в переходный период:			45,37	49,27	190,44	1387,93		

		порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	энергетическая ценность, ккал	гидраты	сиропные рецептур
Неделя 2 день 3								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство)	60	1,14	5,34	4,62	70,8	150	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	13,5	13,7	2,6	187,7	210-гтк	2011
	КИСЕЛЬ из концентрата плодового или ягодного	200	0	0	23,8	95,2	484	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		570	19,68	20,06	68,52	532,5		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,9	3,72	4,56	55,24	30	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	220	5,54	3,15	12,85	101,87	113	2021
	ЛЮЛЯ-КЕБАБ из свинины	100	12,6	10,78	8,03	179,54	10-гтк	
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	180	3,42	5,04	16,84	121,55	177	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,67	0,27	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	0,32	19,68	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		920	28,17	23,98	98,08	715		
Всего за день:			47,85	44,04	166,6	1247,5		

		порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	калорийность, ккал	группы	рецептур
Неделя 2 день 4								
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ	60	0,78	3,66	4,38	53,44	279	2021
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,9	5,33	5,19	109,08	229	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,05	6	8,7	105,03	377	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	БУЛОЧКА К ЧАЮ	50	2,83	1,94	25,85	132,18	442	2011
Итого за завтрак:		580	20,04	17,27	68,18	507,93		
Обед Или (в переходный период)	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	148	2021
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,08	8,9	71,4	18-гтк	2021
	ГУЛЯШ	110	11,7	20,01	3,18	239,61	260	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	160	4,38	4,15	26,67	161,45	225	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,66	0,28	17,22	81,9	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	120	0,48	0,48	11,76	52,8	52	2021
	Итого за обед:	905	23,84	28,46	96,99	738,96		
Итого за обед в переходный период:		905	23,9	28,46	96,87	738,96		
Всего за день:			43,88	45,73	165,17	1246,89		
Всего за день в переходный период:			43,94	45,73	165,05	1246,89		

		порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	калорийность, ккал	турки	рецептур
Неделя 2 день 5								
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,42	0,06	1,14	6,61	148	2021
Или (в переходный период)	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)	60	0,48	0,06	1,02	6,6	149	2021
	ПТИЦА или кролик, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	10,5	15,4	4,5	198,6	290	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКА	150	4,49	4,13	20,3	136,2	213	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8,02	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		660	19,99	20,63	68,02	536,81		
Итого за завтрак в переходный период:		660	20,05	20,63	67,9	536,8		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	60	1,81	4,97	4,51	70,11	31	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,32	3,3	9,76	78,18	129	2021
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	120	8,92	5,7	12,79	138,28	315	2016
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	3,63	5,93	20,51	150,14	151	2012
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	2021
Итого за обед:		810	25,68	23,28	97,8	703,51		
Всего за день:			45,67	43,91	165,82	1240,32		
Всего за день в переходный период:			45,73	43,91	165,7	1240,31		

СанПин 100% суточной нормы:	77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:	15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:	19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней	23,8	24,1	21,1	22,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	815	25,862	25,388	100,392	729,456
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		33,6	32,1	30,0	31,0

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:		44,23	44,41	171,19	1256,61
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,4	56,2	51,1	53,5

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	871,0	19,7	19,4	73,6	847,3
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,6	24,6	22,0	23,3

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	859	25,306	25,71	101,018	735,638
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,9	32,5	30,2	31,3

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		45,01	45,15	174,57	1282,96
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		58,5	57,1	52,1	54,6

7-11 ЛЕТ	Итого блюд	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1 ДЕНЬ	575	16	20	76	544
2 ДЕНЬ	550	19,84	20,47	65,43	525,03
3 ДЕНЬ	510	17,11	17,93	63,98	484,86
4 ДЕНЬ	550	19,82	20,2	71,13	545,05
5 ДЕНЬ	510	19	17	77	536
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	539,00	18,36	19,02	70,80	527,16
6 ДЕНЬ	505	19,46	18,66	86,48	590,97
7 ДЕНЬ	540	19,37	20,57	76,57	568,4
8 ДЕНЬ	570	19,68	20,06	68,52	532,5
9 ДЕНЬ	580	20,04	17,27	68,18	507,93
10 ДЕНЬ	660	19,99	20,63	68,02	536,81
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	571,00	19,71	19,44	73,55	547,32
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	555	19,036	19,228	72,178	537,239

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	825	27	26	97	717
2 ДЕНЬ	805	28,05	22,75	97,08	706,74
3 ДЕНЬ	810	24,08	24,39	106,34	742,1
4 ДЕНЬ	830	23,84	25,61	97,29	711,18
5 ДЕНЬ	805	26,42	27,76	104,71	770,15
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	815,00	25,86	25,39	100,39	729,46
6 ДЕНЬ	850	22,99	24,13	98,11	701,15
7 ДЕНЬ	810	25,85	28,7	114,11	819,57
8 ДЕНЬ	920	28,17	23,98	98,08	715
9 ДЕНЬ	905	23,84	28,46	96,99	738,96
10 ДЕНЬ	810	25,68	23,28	97,8	703,51
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	859,00	25,31	25,71	101,02	735,64
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	837	25,584	25,549	100,705	732,547

ИТОГО ЗАВТРАК+ОБЕД 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	539,0	18,4	18,8	71,1	526,6
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		23,9	23,8	21,2	22,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	815	25,912	25,376	100,948	731,812
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		33,7	32,1	30,1	31,1

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:		44,34	44,21	172,02	1258,43
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,6	56,0	51,3	53,6

итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	871,0	19,7	19,4	73,3	347,3
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,6	24,6	21,9	23,3

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	859	25,35	25,71	100,95	735,63
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,9	32,5	30,1	31,3

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ) — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		45,08	45,15	174,45	1282,95
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		58,5	57,1	52,1	54,6

1 ДЕНЬ	875	16	20	76	344
2 ДЕНЬ	850	19,93	20,46	63,3	324,91
3 ДЕНЬ	810	17,11	17,93	63,98	484,86
4 ДЕНЬ	850	19,97	19,27	72,71	542,46
5 ДЕНЬ	510	19	17	77	536
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	539,00	18,42	18,83	71,07	526,61
6 ДЕНЬ	505	19,46	18,66	86,48	590,97
7 ДЕНЬ	540	19,43	20,57	76,45	568,39
8 ДЕНЬ	570	19,68	20,06	68,52	532,5
9 ДЕНЬ	580	20,04	17,27	68,18	507,93
10 ДЕНЬ	660	20,05	20,63	67,9	536,8
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	571,00	19,73	19,44	73,51	547,32
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	555	19,078	19,134	72,287	536,966

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ — ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД	суммарны й вес блюд	Пищевые вещества			Энергетичес кая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	825	27	26	97	717
2 ДЕНЬ	805	28,05	22,75	97,08	706,74
3 ДЕНЬ	810	24,26	24,33	108,56	751,1
4 ДЕНЬ	830	23,91	25,61	97,85	713,96
5 ДЕНЬ	805	26,42	27,76	104,71	770,15
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	815,00	25,91	25,38	100,95	731,81
6 ДЕНЬ	850	23,05	24,13	97,99	701,15
7 ДЕНЬ	810	25,94	28,7	113,99	819,54
8 ДЕНЬ	920	28,17	23,98	98,08	715
9 ДЕНЬ	905	23,9	28,46	96,87	738,96
10 ДЕНЬ	810	25,68	23,28	97,8	703,51
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	859,00	25,35	25,71	100,95	735,63
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	837	25,63	25,543	100,947	733,722

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Тимошневский

Церенов

№ 2540/31 от 08 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в
общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-
Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанного ИП
Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 17.07.2025г. 13.50ч.

Производство экспертизы окончено: 12.08.2025г. 09.30ч.

1.Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в *Тимошневском*
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 17.07.2025г.
№ 4037.

2.Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братских
Кошевых, д. 15, кв. 55.

ИНН: 234700318305

ОГРН: 315236900001500

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Фестивальная, д. 16.

3.Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.

Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братских
Кошевых д. 15, кв. 55.

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Фестивальная, д. 16.

4.Цель экспертизы: на соответствие:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2 и
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

-Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в
общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-
Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Игнаткиной Н.А.
-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

176 319

Тимошневский

Продолжение:
Страницы № 2-4

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352700, г. Тимошневский, ул. Кавказская, 3
телефон 886 505 8335

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Игнаткиной Н.А., на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Делта принт, 2011. - 544 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд. 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800с.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НГП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, на осенний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тимофеевский

финал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	фактическая	Нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-220	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-80	60-100
Первое блюдо	200-220	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактически суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	555	500
Обед	837	700

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 7-11 лет
1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Завтрак	20-25	544,36	525,0	484,86	545,05 (542,46)	536,48	527,15 (526,6)	22,4%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Завтрак	20-25	590,97	568,4	532,5	507,93	536,8	547,32	23,3%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

Горячие обеды для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Обед	30-35	717,11	706,74	742,1 (751,1)	711,18 (711,06)	770,15	729,5 (731,3)	31,8% (31,7%)
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Гимназический

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
Обед	30-35	701,15	809,57 (809,54)	715	738,96	703,51	735,6	31,3%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	18,4	19,0	70,8 (71,068)
2 неделя завтрак (среднее значение)	19,7	19,4	73,6 (73,5)
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)	25,9	25,4	100,5 (100,9)
2 неделя обед (среднее значение)	25,2	25,6	101,0 (100,9)

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

В меню в период окончания сезона свежих овощей предусмотрена замена блюд из свежих овощей на блюда из консервированных овощей и овощей, используемых круглогодично, при этом сохраняется пищевая и энергетическая ценность рациона.

7.Вывод: Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: осенний, возраст: 7-11 лет, разработанное ИП Игнатиной Н.А. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородина

О.И. Белобородина

Тимофеевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп.и испр. - Пермь,2021. - 410 с.
3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ПРОШИТО
И СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ



Подпись _____