

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ СОШ №15 г.Шахты  
М.Л.Абрамян

---

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в МБОУ СОШ №15 г.Шахты**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Шахты Ростовской области «Средняя общеобразовательная школа №15 имени Д.В.Бобрышева»
Ф. И. О. директора, телефон:	Марина Леонидовна Абрамян тел. 8(8636)28-04-68
Юридический адрес:	346518 Ростовская область г.Шахты, ул. Дачная ,223
Фактический адрес:	346518 Ростовская область г.Шахты, ул. Дачная ,223
Количество работников:	32 человека
Количество обучающихся:	374 человека
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 61 № 002110938
ОГРН	1026102777975
ИНН	6155921118
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 61 ЛО1 № 0003399 от 17 сентября 2015 года

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

### **Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

**Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников),  
на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Марина Леонидовна Абрамян	Директор	приказ № 93/л от 30.12.2019г.
2	Ольга Евгеньевна Черникова	Заведующий хозяйством	приказ № 10-л от 03.04.2017г.
3	Светлана Сергеевна Вержицкая	Ответственный по питанию	приказ № 244 от 30.08.2021г.
4	Мария Сергеевна Васильчикова	Специалист по кадрам	приказ №17-л от 12.07.2021г.

Дополнение- наглядные пособия в цехах

**Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

**Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и

		организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		стоматолог	серологическое обследование на брюшную тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям
--	--	--	--	------------	--

**Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53

14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

#### 5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронны по-флотски (с фаршем), макаронны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

**6.1. Производственный контроль на этапах технологического процесса.**

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей</b>				
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

**6.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции.**

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Ответственный за питание	Журнал
Лабораторный	Отбор проб для	Ежеквартал	Медицинский	Журнал



контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	бно	работник	
--	--	-----	----------	--

6.3. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Заведующий хозяйством  Ответственный по питанию	Визуальный контроль  Журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ  Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Заведующий хозяйством	

технологического оборудования по ходу технологического процесса.				
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Заведующий хозяйством	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал

6.5. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник  Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал

спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).				
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

6.6. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и	Учредителями образовательных	1 раз в год	Заведующий	Заявка

инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: — за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; — за микроклиматом производственных помещений; — за производственным шумом и вибрацией.	организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.		хозяйством	
--	---	--	------------	--

#### 6.7. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Заведующий хозяйством  Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник  Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн	По мере необходимо	Медицинский	

	инструктаж	сти	работник	
			Ответственный по питанию	

6.8. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

#### Меню приготавливаемых блюд

### 2-х НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

#### для организации бесплатного горячего питания обучающихся с ОВЗ в 1-4 классах

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры по сборнику
			грамм	б	ж		
<b>1-я неделя</b>							
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша манная с яблоками	200	5,52	5,92	29,63	194,00	194 К
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>525</b>	<b>11,05</b>	<b>17,02</b>	<b>58,07</b>	<b>433,19</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200	1,61	4,14	10,99	88,39	82М
	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	90	12,70	12,61	13,71	219,74	268М
	Рис отварной	150	3,80	2,72	40,00	199,65	304М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	Печенье	28	2,01	7,74	19,38	154,80	

<b>Итого:</b>		<b>768</b>	<b>25,96</b>	<b>31,10</b>	<b>131,70</b>	<b>911,99</b>	
<b>Полдник</b>							
	Пирожок с картофелем	80	5,10	5,30	26,10	174,00	738 Л
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>430</b>	<b>11,30</b>	<b>9,90</b>	<b>59,80</b>	<b>378,50</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1723</b>	<b>48,309</b>	<b>58,016</b>	<b>249,572</b>	<b>1723,678</b>	
<b>ВТОРНИК</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Омлет с запеченным картофелем	200	17,60	27,20	14,51	365,80	213 М
	Кукуруза консервированная	30	0,93	0,06	1,95	12	29 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>500</b>	<b>30,16</b>	<b>36,26</b>	<b>79,88</b>	<b>754,72</b>	
<b>Обед</b>							
	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Суп картофельный с горохом	200	1,44	4,16	13,20	97,60	102 М
	Макаронные отварные с сыром	200	10,55	8,17	45,19	297,44	204 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>730</b>	<b>18,91</b>	<b>17,29</b>	<b>143,68</b>	<b>805,62</b>	
<b>Полдник</b>							
	Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	429 М
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Йогурт "Чудо" творожный	100	4,50	4,00	18,50	133,00	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>360</b>	<b>10,74</b>	<b>8,89</b>	<b>67,52</b>	<b>398,50</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1590</b>	<b>59,808</b>	<b>62,442</b>	<b>291,078</b>	<b>1958,838</b>	

**СРЕДА**

**Завтрак**

	Шницель мясной	90	14,60	14,28	13,68	241,75	268 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	
	Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>505</b>	<b>20,53</b>	<b>17,86</b>	<b>76,02</b>	<b>548,90</b>	

**Обед**

	Салат из моркови и яблок	60	0,65	3,10	6,55	57,95	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	200	2,25	4,64	11,12	96,00	113М
	Плов с мясом птицы (куры)	200	21,83	19,95	37,54	418	291М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Печенье (Сэндвич)	25	1,48	6,40	14,75	122,20	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>725</b>	<b>31,39</b>	<b>34,81</b>	<b>116,73</b>	<b>908,40</b>	

**Полдник**

	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>430</b>	<b>10,99</b>	<b>8,18</b>	<b>45,76</b>	<b>335,69</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1660</b>	<b>62,905</b>	<b>60,851</b>	<b>238,51</b>	<b>1792,994</b>	

**ЧЕТВЕРГ**

**Завтрак**

	Запеканка творожная с морковью	160	19,33	11,03	25,26	281,81	224 М
	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>31,83</b>	<b>23,07</b>	<b>73,59</b>	<b>638,68</b>	

<b>Обед</b>							
	Салат из свеклы отварной	60	0,86	2,06	5,02	41,92	52 М
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,90	3,44	8,00	70,40	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	90	13,3	8,96	10,64	177,33	282М
	Картофельное пюре	150	3,33	6,75	22,66	133,89	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>758</b>	<b>25,28</b>	<b>27,02</b>	<b>95,84</b>	<b>697,35</b>	
<b>Полдник</b>							
	Булочка Домашняя	100	6,75	8,50	61,95	335,00	769 Л
	Сыр порциями	20	4,09	4,60	0,49	60,00	15М
	Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Зефир	40	0,72	0,48	0,00	21,33	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>362</b>	<b>11,616</b>	<b>13,589</b>	<b>73,492</b>	<b>461,914</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1670</b>	<b>68,727</b>	<b>63,681</b>	<b>242,918</b>	<b>1797,946</b>	
<b>ПЯТНИЦА</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Гуляш	90	17,02	18,74	2,41	246,47	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Печенье Курабье	30	2,01	7,74	19,38	154,80	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>510</b>	<b>30,33</b>	<b>29,09</b>	<b>86,97</b>	<b>730,39</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из капусты квашеной	60	0,78	3,00	4,80	50,40	47 М
	Суп картофельный с рисом	200	2,27	2,33	17,70	100,90	133 К
	Макаронные изделия отварные с сыром 140/10	150	7,91	6,13	33,89	223,08	204 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М



	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>680</b>	<b>17,79</b>	<b>20,88</b>	<b>121,76</b>	<b>744,63</b>	
<b>Полдник</b>							
	Сосиска в тесте	100	9,33	12,02	21,29	225,35	747 Л
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>350</b>	<b>10,39</b>	<b>12,22</b>	<b>81,18</b>	<b>477,75</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1540</b>	<b>58,51</b>	<b>62,192</b>	<b>289,906</b>	<b>1952,77</b>	
<b>2-я неделя</b>							
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша молочная Дружба	205	7,56	8,14	34,25	241,61	175 М
	Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Фрукты (мандарин)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>14,55</b>	<b>19,4</b>	<b>71,51</b>	<b>522,2</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из свежей капусты	60	1,22	3,07	6,46	59,10	45М
	Суп картофельный с клёцками на курином бульоне	200	2,32	2,95	18,98	128,88	108 М
	Тефтели	90	9,77	7,43	11,08	150,62	279 М
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>754</b>	<b>23,93</b>	<b>20,59</b>	<b>121,52</b>	<b>784,12</b>	
<b>Полдник</b>							
	Пирожок с повидлом	100	4,75	11,50	37,62	262,50	458 М
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	

	Фрукты свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>400</b>	<b>6,55</b>	<b>11,9</b>	<b>65,32</b>	<b>392,5</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1704</b>	<b>45,024</b>	<b>51,888</b>	<b>258,347</b>	<b>1698,818</b>	
<b>ВТОРНИК</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Тефтели рыбные	90	9,77	7,43	11,08	150,62	239 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Горошек зелёный консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	22 К
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Кондитерские изделия (печенье)	16	0,7	0,18	6,6	33,44	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>506</b>	<b>22,91</b>	<b>15,63</b>	<b>79,51</b>	<b>554,13</b>	
<b>Обед</b>							
	Винегрет овощной	60	0,76	3,09	4,01	47,48	67 М
	Рассольник ленинградский	200	1,76	3,60	10,16	80,00	96 М
	Поджарка	90	14,08	15,02	4,44	209,35	251 М
	Рис отварной	150	3,80	4,35	40,00	199,65	304М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>770</b>	<b>27,23</b>	<b>35,48</b>	<b>123,98</b>	<b>906,73</b>	
<b>Полдник</b>							
	Булочка Плюшка	100	7,80	6,11	47,80	278,00	
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>350</b>	<b>13,46</b>	<b>11,11</b>	<b>96,89</b>	<b>544,4</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1626</b>	<b>63,603</b>	<b>62,217</b>	<b>300,373</b>	<b>2005,258</b>	
<b>СРЕДА</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Запеканка рисовая с творогом	150	8,55	10,5	50,4	330	188 М
	Молоко сгущенное	15	0,22	0,04	0,76	48,08	371 К
	Чай с лимоном	187	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>502</b>	<b>9,43</b>	<b>11,15</b>	<b>76,91</b>	<b>494,16</b>	

<b>Обед</b>							
	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	60	0,78	5,09	10,59	92,33	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	200	3,13	4,32	13,36	104,80	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	200	15,80	12,30	24,30	289,50	289 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>730</b>	<b>25,87</b>	<b>23,58</b>	<b>129,53</b>	<b>849,73</b>	
<b>Полдник</b>							
	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>380</b>	<b>10,79</b>	<b>6,98</b>	<b>50,46</b>	<b>340,19</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1612</b>	<b>46,084</b>	<b>41,707</b>	<b>256,9</b>	<b>1684,082</b>	
<b>ЧЕТВЕРГ</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (рец.332 М)
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	302 М
	Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,51	2,7	15,55	97,09	418 К
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,46	5,73	32,29	202,75	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>540</b>	<b>34,34</b>	<b>26,82</b>	<b>105,00</b>	<b>811,66</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из свеклы отварной	60	0,72	1,72	4,18	34,93	52М
	Суп картофельный с вермишелью	200	3,20	4,17	16,80	117,30	103 М
	Рыба припущенная	90	16,74	1,08	0,00	75,60	227 М
	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М

	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>754</b>	<b>28,97</b>	<b>14,55</b>	<b>92,65</b>	<b>615,03</b>	
<b>Полдник</b>							
	Печенье Курабье	60	4,02	15,48	38,76	309,60	
	Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Йогурт фруктовый в ассортименте	95	9,00	5,76	4,41	122,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>357</b>	<b>13,076</b>	<b>21,249</b>	<b>54,222</b>	<b>477,584</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1651</b>	<b>76,387</b>	<b>62,618</b>	<b>251,871</b>	<b>1904,275</b>	
<b>ПЯТНИЦА</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Биточки рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	309 К
	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,21	309М
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Зефир	45	0,81	0,54	0	24	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>525</b>	<b>23,09</b>	<b>17,39</b>	<b>75,05</b>	<b>566,61</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	60	1,06	4,16	6,02	66,11	42 М
	Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне	200	2,18	2,65	11,24	78,29	82 М/иоп
	Жаркое подомашнему (свинина)	200	14,93	20,48	20,81	328,02	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>718</b>	<b>24,82</b>	<b>33,14</b>	<b>91,46</b>	<b>769,02</b>	
<b>Полдник</b>							
	Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	429 М
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>430</b>	<b>12,44</b>	<b>10,49</b>	<b>62,34</b>	<b>398,9</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1673</b>	<b>60,348</b>	<b>61,018</b>	<b>228,848</b>	<b>1734,528</b>	

<b>Итого по меню:</b>		<b>16449</b>	<b>589,705</b>	<b>586,63</b>	<b>2608,323</b>	<b>18253,187</b>	
<b>В</b>							
<b>г.ч.</b>	<b>итого за завтрак</b>	<b>5213</b>	<b>228,21</b>	<b>213,691</b>	<b>782,50</b>	<b>6054,65</b>	
	<i>среднее значение за завтрак</i>	521,3	22,82	21,37	78,25	605,46	
	<b>итого за обед</b>	<b>7387</b>	<b>250,141</b>	<b>258,431</b>	<b>1168,835</b>	<b>7992,61</b>	
	<i>среднее значение за обед</i>	738,7	25,01	25,84	116,88	799,26	
	<b>итого за полдник</b>	<b>3849</b>	<b>111,352</b>	<b>114,508</b>	<b>656,984</b>	<b>4205,928</b>	
	<i>среднее значение за полдник</i>	384,90	11,14	11,45	65,70	420,59	
<b>Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся</b>			<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2350</b>	
<b>Выполнение (от суточной потребности) % (при норме (завтрак 20-25% + обед 30-35% + полдник 10-15%) в среднем 70%)</b>			<b>77</b>	<b>74</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	

*Примерное меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню для обучающихся 1-4 классов Ростовской области, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021. для обучающихся возрастной категории 7-11 лет*

*Рецептуры с пометкой /иоп- рецептуры на основе нижеуказанных справочников, со сниженным содержанием жиров, соли, сахара.*

*Использованная литература:*

- 1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. ДеЛи плюс, 2017г.*
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.*
- 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Лапиной В.Т. изд. Хлебпродинформ, 2004 г., 2011г.*

## 2-х НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

**для организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий 5-11 классов на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года (II смена)**

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
		грамм					
<b>1-я неделя</b>							
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
<b>Обед</b>							
	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,01	5,18	13,74	110,49	82М

	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	100	14,11	14,01	15,23	244,16	268М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	249,56	304М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>870</b>	<b>27,33</b>	<b>28,51</b>	<b>130,91</b>	<b>893,02</b>	

## ВТОРНИК

### Обед

	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,13	67 М
	Суп картофельный с горохом	250	1,80	5,20	16,50	122,00	102 М
	Макаронны отварные с сыром	250	13,19	10,22	56,48	371,18	204 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>840</b>	<b>20,92</b>	<b>21,24</b>	<b>138,74</b>	<b>830,41</b>	

## СРЕДА

### Обед

	Салат из моркови и яблок	100	1,06	5,16	10,92	96,58	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	250	6,29	7,77	12,93	148,43	113М
	Плов с мясом птицы (куры)	250	27,29	24,94	46,93	522,5	291М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>840</b>	<b>39,82</b>	<b>38,59</b>	<b>117,55</b>	<b>981,76</b>	

## ЧЕТВЕРГ

### Обед

	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52 М
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	6,30	6,85	10,00	128,13	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	100	14,78	9,95	11,82	197,03	282М

	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>31,13</b>	<b>24,98</b>	<b>98,56</b>	<b>746,01</b>	

### ПЯТНИЦА

	<b>Обед</b>						
	Салат из капусты квашеной	100	0,94	5,00	8,00	84,00	47 М
	Суп картофельный с рисом	250	9,59	5,68	19,46	168,18	133 К
	Гуляш	100	18,91	20,82	2,68	273,85	260 М/иоп
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	4,35	39,40	212,52	302 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>840</b>	<b>42,79</b>	<b>36,52</b>	<b>128,62</b>	<b>996,65</b>	

2-я неделя

### ПОНЕДЕЛЬНИК

	<b>Обед</b>						
	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Суп картофельный с клёцками на курином бульоне	250	6,86	6,24	23,73	200,66	108 М
	Тефтели	100	10,86	8,26	12,30	167,36	279 М
	Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>31,13</b>	<b>23,82</b>	<b>131,15</b>	<b>887,43</b>	

### ВТОРНИК

	<b>Обед</b>						
	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
	Рассольник ленинградский	250	2,20	4,50	12,70	100,00	96 М
	Тефтели рыбные	100	10,85	8,25	12,30	174,02	238 М
	Рис отварной	180	4,56	5,22	48,00	239,58	304 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М

	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>24,06</b>	<b>23,84</b>	<b>126,45</b>	<b>806,97</b>	

### СРЕДА

	<b>Обед</b>						
	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	100	1,30	8,48	17,65	153,88	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	3,91	5,40	16,70	131,00	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	250	19,75	15,37	30,37	361,87	289 М
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>840</b>	<b>29,62</b>	<b>29,92</b>	<b>123,80</b>	<b>904,85</b>	

### четверг

	<b>Обед</b>						
	Салат из свеклы отварной	100	1,20	2,86	6,96	58,22	52М
	Суп картофельный с вермишелью	250	4,00	5,21	21,00	146,62	103 М
	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (рец.332М)
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>33,85</b>	<b>23,86</b>	<b>120,31</b>	<b>845,17</b>	

### ПЯТНИЦА

	<b>Обед</b>						
	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	100	1,77	6,93	10,03	110,18	42 М
	Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне	250	3,94	5,40	16,70	131,00	82 М/иоп
	Биточки рубленые из птицы	100	15,86	15,23	14,80	260,00	309 К
	Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М



	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>33,51</b>	<b>31,68</b>	<b>131,48</b>	<b>946,03</b>	

<b>Итого по меню:</b>		<b>8580</b>	<b>314,16</b>	<b>282,97</b>	<b>1247,54</b>	<b>8838,29</b>	
<b>в т.ч.</b>	<b>итого за обед</b>	<b>8580</b>	<b>314,16</b>	<b>282,97</b>	<b>1247,54</b>	<b>8838,29</b>	
	<i>среднее значение за обед</i>	858	31,42	28,30	124,75	883,83	
<b>Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся</b>			<b>90</b>	<b>92</b>	<b>383</b>	<b>2720</b>	
<b>Выполнение (от суточной потребности) % (при норме обед 30-35%)</b>			<b>35</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	

*Примерное меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню, согласованным Минобразованием Ростовской области с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021. для обучающихся возрастной категории 12 лет и старше (5-11 классов)*

*Рецептуры с пометкой /иоп- рецептуры на основе нижеуказанных справочников, со сниженным содержанием жиров, соли, сахара.*

*Использованная литература:*

- 1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. ДеЛи плюс, 2017г.*
- 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.*

## 2-х НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов льготных категорий (завтрак), для обучающихся с ОВЗ (завтрак и обед I смена, обед и полдник - II смена) на 1-е полугодие 2021-2022 учебного года

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые (г) вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры по сборнику
			б	ж	у		
<b>1-я неделя</b>							
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша манная с яблоками	250	6,90	7,40	37,03	242,50	194 К
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Хлеб пшеничный	30	1,71	0,27	10,40	65,10	
	Булочка Домашняя	60	4,05	5,10	37,17	201,00	540 К
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>565</b>	<b>15,81</b>	<b>23,47</b>	<b>97,07</b>	<b>667,58</b>	
<b>Обед</b>							

	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,01	5,18	13,74	110,49	82М
	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	100	14,11	14,01	15,23	244,16	268М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	249,56	304М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342М
	Печенье	28	2,01	7,74	19,38	154,80	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого:</b>		<b>898</b>	<b>29,34</b>	<b>36,25</b>	<b>150,29</b>	<b>1047,82</b>	
<b>Полдник</b>							
	Пирожок с картофелем	80	5,10	5,30	26,10	174,00	738Л
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>430</b>	<b>11,30</b>	<b>9,90</b>	<b>59,80</b>	<b>378,50</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1893</b>	<b>56,45</b>	<b>69,622</b>	<b>307,156</b>	<b>2093,898</b>	

## ВТОРНИК

### Завтрак

	Омлет с запеченным картофелем	220	19,36	29,92	15,96	402,38	213 М
	Свекла вареная	60	1,86	0,12	3,90	24	
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3	17,28	107,88	418 К
	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	5,45	5,73	32,28	202,74	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>560</b>	<b>33,61</b>	<b>39,13</b>	<b>87,90</b>	<b>825,40</b>	

### Обед

	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
	Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	1,80	5,20	16,50	122,00	102 М
	Макароны отварные с сыром	250	13,19	10,21	56,48	371,8	204 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Кисель из яблок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	352 М
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>22,42</b>	<b>22,43</b>	<b>160,94</b>	<b>936,02</b>	

	<b>Полдник</b>						
	Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	429 М
	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	10,78	43,10	376 М/иоп
	Йогурт "Чудо" творожный	100	4,50	4,00	18,50	133,00	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>360</b>	<b>10,74</b>	<b>8,89</b>	<b>67,52</b>	<b>398,50</b>	
	<b>Итого за день:</b>	<b>1790</b>	<b>66,768</b>	<b>70,452</b>	<b>316,358</b>	<b>2159,918</b>	

### СРЕДА

	<b>Завтрак</b>						
	Шницель мясной	100	16,22	15,87	15,20	268,60	268 М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Овощи соленые порционные (огурцы)	30	0,24	0,02	0,48	3,60	70 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	12,27	50,64	377 М/иоп
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>550</b>	<b>23,56</b>	<b>20,20</b>	<b>73,63</b>	<b>571,91</b>	
	<b>Обед</b>						
	Салат из моркови и яблок	100	1,06	5,16	10,92	96,58	65М
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	250	6,29	7,77	12,93	148,43	113М
	Плов с мясом птицы (куры)	250	27,29	24,94	46,93	522,5	291М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Печенье (Сэндвич)	25	1,48	6,40	14,75	122,20	
	Хлеб ржано- пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>865</b>	<b>41,29</b>	<b>44,99</b>	<b>132,30</b>	<b>1103,96</b>	
	<b>Полдник</b>						
	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>430</b>	<b>10,99</b>	<b>8,18</b>	<b>45,76</b>	<b>335,69</b>	
	<b>Итого за день:</b>	<b>1845</b>	<b>75,839</b>	<b>73,371</b>	<b>251,686</b>	<b>2011,56</b>	

### ЧЕТВЕРГ

	<b>Завтрак</b>						
	Запеканка творожная с морковью	200	24,16	13,78	31,57	352,26	224 М

	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,30	
	Какао с молоком	180	5,14	4,32	18,74	135,77	382 М/иоп
	Сыр порциями	15	4,09	4,60	0,49	60,00	15 М
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>590</b>	<b>36,66</b>	<b>25,82</b>	<b>79,90</b>	<b>709,13</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52 М
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	6,30	6,85	10,00	128,13	88 М
	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332М)	100	14,78	9,95	11,82	197,03	282М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>888</b>	<b>32,40</b>	<b>29,98</b>	<b>106,91</b>	<b>829,51</b>	
<b>Полдник</b>							
	Булочка Домашняя	100	6,75	8,50	61,95	335,00	769 Л
	Сыр порциями	20	4,09	4,60	0,49	60,00	15М
	Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Зефир	40	0,72	0,48	0,00	21,33	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>362</b>	<b>11,616</b>	<b>13,589</b>	<b>73,492</b>	<b>461,914</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1840</b>	<b>80,677</b>	<b>69,391</b>	<b>260,298</b>	<b>2000,556</b>	

## ПЯТНИЦА

<b>Завтрак</b>							
	Гуляш	100	18,91	20,82	2,68	273,85	260 М/иоп
	Овощи натуральные соленые (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	70 М
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>32,71</b>	<b>23,98</b>	<b>81,55</b>	<b>672,36</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из капусты квашеной	100	0,94	5,00	8,00	84,00	47 М

	Суп картофельный с крупой (рисовой) на курином бульоне	250	7,26	7,71	16,11	162,90	138 Л
	Макаронны отварные с сыром	250	13,19	10,22	56,48	371,18	204 М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>870</b>	<b>28,22</b>	<b>32,35</b>	<b>145,96</b>	<b>988,33</b>	
	<b>Полдник</b>						
	Сосиска в тесте	100	9,33	12,02	21,29	225,35	747 Л
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>350</b>	<b>10,39</b>	<b>12,22</b>	<b>81,18</b>	<b>477,75</b>	
	<b>Итого за день:</b>	<b>1770</b>	<b>71,32</b>	<b>68,552</b>	<b>308,686</b>	<b>2138,44</b>	

2-я неделя

## ПОНЕДЕЛЬНИК

### Завтрак

	Каша молочная Дружба	250	9,45	10,18	42,81	302,01	175 М
	Масло (сливочное) порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14 М
	Сыр порциями	15	3,07	3,45	0,37	45,00	15 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Булочка Любимая	60	4,06	5,35	35,90	198,59	544 К
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>575</b>	<b>19,70</b>	<b>26,59</b>	<b>109,66</b>	<b>748,0</b>	
	<b>Обед</b>						
	Салат из свежей капусты	100	2,03	5,11	10,77	98,50	45М
	Суп картофельный с клёцками на курином бульоне	250	6,86	6,24	23,73	200,66	108 М
	Тефтели	100	10,86	8,26	12,30	167,36	279 М
	Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
	<b>Итого за прием пищи</b>	<b>884</b>	<b>31,50</b>	<b>27,31</b>	<b>138,99</b>	<b>950,43</b>	
	<b>Полдник</b>						

	Пирожок с повидлом	100	4,75	11,50	37,62	262,50	458 М
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	
	Фрукты свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>400</b>	<b>6,55</b>	<b>11,9</b>	<b>65,32</b>	<b>392,5</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1859</b>	<b>57,744</b>	<b>65,798</b>	<b>313,966</b>	<b>2090,908</b>	

## ВТОРНИК

### Завтрак

	Тефтели рыбные	100	10,86	8,26	12,30	167,36	239 М
	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Свекла вареная	30	0,93	0,06	1,95	12,00	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Какао с молоком	200	5,70	4,8	20,82	150,80	382 М/иоп
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>24,53</b>	<b>17,42</b>	<b>80,75</b>	<b>579,23</b>	

### Обед

	Винегрет овощной	100	1,27	5,15	6,68	79,12	67 М
	Рассольник ленинградский	250	2,20	4,50	12,70	100,00	96 М
	Поджарка	100	16,44	16,69	4,93	232,60	251 М
	Рис отварной	180	4,56	3,40	50,00	239,58	304М
	Компот из сухофруктов с витамином С	180	0,70	0,05	19,91	83,95	349 М
	Вафли	30	1,65	8,70	18,60	156,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>900</b>	<b>31,30</b>	<b>39,16</b>	<b>139,68</b>	<b>1021,55</b>	

### Полдник

	Булочка Плюшка	100	7,80	6,11	47,80	278,00	
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Мармелад	50	0,06	0,00	39,69	160,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>350</b>	<b>13,46</b>	<b>11,11</b>	<b>96,89</b>	<b>544,4</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1800</b>	<b>69,29</b>	<b>67,692</b>	<b>317,316</b>	<b>2145,18</b>	

## СРЕДА

### Завтрак

	Запеканка рисовая с	200	11,4	14	67,2	440	188 М
--	---------------------	-----	------	----	------	-----	-------

	творогом						
	Молоко сгущенное	20	1,00	1,77	1,01	64,10	371 К
	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	12,27	50,64	377 М/иоп
	Фрукты (яблоко)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>570</b>	<b>13,06</b>	<b>16,38</b>	<b>95,18</b>	<b>625,24</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из моркови с изюмом (с курагой)	100	1,30	8,48	17,65	153,88	61 К
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	3,91	5,40	16,70	131,00	88 М/иоп
	Рагу из птицы (куры)	250	15,80	12,30	24,30	289,50	289 М
	Кисель из ябллок с витамином С	180	0,18	0,00	32,22	127,80	350 М
	Пряник	30	1,50	1,20	22,20	105,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>870</b>	<b>27,17</b>	<b>28,05</b>	<b>139,93</b>	<b>937,48</b>	
<b>Полдник</b>							
	Ватрушка с творогом	80	4,79	2,58	21,66	159,19	1281 М
	Коктейль молочный "Чудо" в ассортименте	200	5,60	4,00	19,00	134,00	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>380</b>	<b>10,79</b>	<b>6,98</b>	<b>50,46</b>	<b>340,19</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1820</b>	<b>51,014</b>	<b>51,412</b>	<b>285,568</b>	<b>1902,911</b>	
<b>четверг</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	13,60	12,24	3,90	195,00	255 М (реп.332М)
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,43	2,74	47,28	255,02	302 М
	Икра кабачковая	40	0,80	3,60	0,00	38,00	25 К
	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,90	3,0	17,28	107,88	418 К
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>560</b>	<b>31,77</b>	<b>21,94</b>	<b>86,94</b>	<b>684,30</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из свеклы отварной	100	1,43	3,43	8,37	69,87	52М
	Суп картофельный с вермишелью	250	4,00	5,21	21,00	146,62	103 М
	Рыба припущенная	100	18,60	1,20	0,00	84,00	227 М

	Картофельное пюре	180	4,00	3,94	27,20	160,67	312 М
	Компот из свежих яблок с витамином С	180	0,14	0,14	14,31	60,01	342 М
	Конфета Птичье молоко	14	0,36	3,49	7,84	63,00	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>884</b>	<b>33,02</b>	<b>18,08</b>	<b>105,58</b>	<b>714,47</b>	
<b>Полдник</b>							
	Печенье Курабье	60	4,02	15,48	38,76	309,60	
	Чай с лимоном 180/15/7	202	0,06	0,01	11,05	45,58	377 М/иоп
	Йогурт фруктовый в ассортименте	95	9,00	5,76	4,41	122,40	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>357</b>	<b>13,076</b>	<b>21,249</b>	<b>54,222</b>	<b>477,584</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1801</b>	<b>77,862</b>	<b>61,267</b>	<b>246,74</b>	<b>1876,352</b>	

### ПЯТНИЦА

#### Завтрак

	Биточки рубленые из птицы	100	15,86	15,23	14,79	260,00	309 К
	Макаронные изделия отварные	180	6,76	3,4	43,18	230,6	309М
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,10	0,03	1,10	7,00	71 М
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,48	88,40	
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,97	47,89	376 М/иоп
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>550</b>	<b>25,76</b>	<b>19,02</b>	<b>89,52</b>	<b>633,89</b>	

#### Обед

	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	100	1,77	6,93	10,03	110,18	42 М
	Борщ с картофелем и фасолью	250	3,94	5,40	16,70	131,00	82 М/иоп
	Жаркое по-домашнему (свинина)	250	18,66	25,60	26,01	410,00	259 М
	Сок фруктовый	180	0,9	0,18	18,18	82,8	
	Мини Круасан	18	1,27	5,00	8,35	83,50	
	Хлеб ржано-пшеничный, пшеничный	30/30	4,48	0,67	26,86	130,30	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>858</b>	<b>31,02</b>	<b>43,78</b>	<b>106,13</b>	<b>947,78</b>	

#### Полдник

	Булочка Веснушка	80	6,24	4,89	38,24	222,40	1281 М
	Молоко (т/п)	200	5,60	5,00	9,40	106,00	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
<b>Итого за прием пищи</b>		<b>430</b>	<b>12,44</b>	<b>10,49</b>	<b>62,34</b>	<b>398,9</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1838</b>	<b>69,218</b>	<b>73,288</b>	<b>257,988</b>	<b>1980,568</b>	



<b>Итого по меню:</b>		<b>18256</b>	<b>676,18</b>	<b>670,85</b>	<b>2865,76</b>	<b>20400,29</b>	
<b>В</b>							
<b>т.ч.</b>	<b>итого за завтрак</b>	<b>5620</b>	<b>257,16</b>	<b>233,954</b>	<b>882,09</b>	<b>6717,02</b>	
	<i>среднее значение за завтрак</i>	562	25,72	23,40	88,21	671,70	
	<b>итого за обед</b>	<b>8787</b>	<b>307,67</b>	<b>322,38</b>	<b>1326,68</b>	<b>9477,34</b>	
	<i>среднее значение за обед</i>	878,7	30,77	32,24	132,67	947,73	
	<b>итого за полдник</b>	<b>3849</b>	<b>111,352</b>	<b>114,508</b>	<b>656,984</b>	<b>4205,928</b>	
	<i>среднее значение за полдник</i>	384,9	11,1352	11,4508	65,6984	420,5928	
<b>Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся</b>			<b>90</b>	<b>92</b>	<b>383</b>	<b>2720</b>	
<b>Выполнение (от суточной потребности) % (при норме (завтрак 20-25% + обед 30-35%+ полдник 10-15%) в среднем 65-70%)</b>			<b>75</b>	<b>73</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	

*Примерное меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню, согласованным Минобразованием Ростовской области с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021. для обучающихся возрастной категории 12 лет и старше (5-11 классов)*

*Рецептуры с пометкой /иоп- рецептуры на основе нижеуказанных справочников, со сниженным содержанием жиров, соли, сахара.*

*Использованная литература:*

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. ДеЛи плюс, 2017г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Лапишиной В.Т. изд. Хлебпродинформ, 2004 г., 2011г.

#### 6.9. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.10. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

**Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Буфетчик
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Буфетчик
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор

**Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
---------------------------------------	--	--------------------------------	---

Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	
<...>			

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

Программу разработали:

Заведующий хозяйством			О.Е.Черникова	
Ответственный по питанию			С.С.Вержицкая	

Согласовано:

Специалист по кадрам:

М.С.Васильчикова

