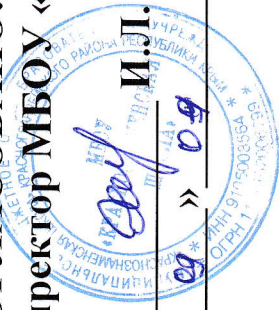


**СОГЛАСОВАНО:**

Директор МБОУ «Краснознаменская школа»



И.Л. Хабибуллина

« 09 » 09 2025г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ООО «Феникс»



В.И. Тёмный

« 09 » 09 2025г.

**ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ЗАВТРАК)**  
обучающихся в общеобразовательных организациях,  
отнесенных к льготной категории

**ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше**  
(зима-весна)

# МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория : от 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ЗАВТРАК	СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ	250	3.72	4.48	7.69	89	121	2011
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	10.7	10.0	42.3	300.2	204	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	21.6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
Итого за прием пищи:		660	16.90	14.82	74.05	481.0		
Итого за день:			16.90	14.82	74.05	481.0		

Принем пищи

Юденич 1  
Юденич 2

АВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ	200	2.97	3.5	6.1	71.2	121	2011
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ	100/35	18.4	12.5	23.7	285.4	223	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	9.3	21.6	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	585	25.45	16.65	61.86	489.6		
		25.45	16.65	61.86	489.6		

Итого за прием пищи:  
Итого за день:

### 3 День

Прием пищи

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	210	8.64	11.06	44.32	312.0	173	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ. ФРУКТОВЫЕ	200	1.0	0.0	20.4	84.8	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.52	0.16	9.84	46.8	СРБ	2020
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20	1.5	2.0	14.45	83.4	СРБ	2020
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
	570	14.66	13.93	106.81	612.2		
		14.66	13.93	106.81	612.2		

ито по прием пищи:

ито за день:



Прием пищи

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Жиры, г						Углеводы, г
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	100	1.1	0.2	3.8	22.0	70/71	2011	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	106/10	10.78	19.2	10.04	264.0	210	2011	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2.5	2.2	15.1	79.2	379	2011	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	25	2.0	0.37	10.0	51.5	СРБ	2020	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	47.0	338	2011	
		551	19.06	22.61	63.5	533.9			
			19.06	22.61	63.5	533.9			

в прием пищи:  
в день:

Прием пищи

Наименование блюда

Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
	Белки, г	Жиры, г				Углеводы, г
100/5	11.7	14.3	14.1	232.9	234	2011
180	3.24	5.81	12.95	117.36	321	2011
200	0.68	0.28	20.76	88.2	388	2011
40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
545	20.26	21.02	75.49	573.26		
	20.26	21.02	75.49	573.26		

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С М/СЛ  
 КАПУСТА ТУШЕНАЯ  
 НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА  
 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ  
 ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ

100 за прием пищи;  
 100 за день;

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	КАША вязкая молочная из риса с маслом сливочным	210	6.0	10.85	42.95	294.0	174	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК с молоком	180	2.5	2.2	15.1	79.2	379	2011
	ХЛЕБ пшеничный	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ ржаной СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
		550	13.54	14.08	95.53	552.0		
			13.54	14.08	95.53	552.0		

Прим. пици	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	110	10.66	14.85	10.71	210.7	278	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	180/5	6.7	9.4	41.8	275.5	309	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
		555	22.16	24.96	93.77	639.8		
			22.16	24.96	93.77	639.8		



Приним пищи

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	100/5	16.7	21.8	14.8	322.4	295	2011
РИС ОТВАРНОЙ С М/СЛ	180/5	4.5	6.6	45.2	258.6	304	2011
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.4	0	30.9	126.3	349	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	550	26.24	29.03	118.58	842.1		
		26.24	29.03	118.58	842.1		

0 за прием пищи  
0 за день

Проект пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	225/30	17.9	17.7	110.2	672.3	401	2011
	КЕФИР 2,5%	180	5.2	4.5	7.2	90.0	386	2011
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.0	338	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.28	0.24	14.76	70.2	СРБ	2020
		565	25.78	22.84	141.96	876.5		
			25.78	22.84	141.96	876.5		

Проект пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С М/СЛ	210	6.11	10.72	32.38	251.0	181	2011
	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ»	100	7.3	12.5	43.9	318.0	424	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0.12	0.0	14.5	21.6	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
		570	18.17	23.85	118.46	725.4		
			18.17	23.85	118.46	725.4		

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
за весь период	202.22	203.79	950.00	6325.76
на 1000 ккал за период	20.2	20.3	95.0	632.5
на 1000 ккал за период в % от калорийности	87.6	87.8	100.3	95.2

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Завтрак
107 МАТРАК	570.1

учение:  
100 в неизменяемости  
1000. Стр. 373-378.

Овощи натуральные свежие (огурцы)	50 гр.	Овощи маринованные (огурцы)
Овощи натуральные свежие (помидоры)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Овощи маринованные (огурцы)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Сухофрукты	20-40 гр.	Фрукты свежие
Молоко цельное	100 гр-70 гр, 7,7 гр.	Молоко сгущенное, сухое молоко
Яблоки свежие	100 гр-90 гр.	Сок яблочный
Яйцо кур	41 гр-11,5	Яичный порошок
Мясо говядины	100 гр-110 гр.	Куры 1-2 категории

### *При составлении меню была использована литература:*

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/  
Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

ООО «Феникс»

В.И.Тёмный



ОПРАН ИНСПЕКЦИИ  
Уникальный номер записи в РАЛ  
РА.РУ.710101  
Юридический адрес: 295034  
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67  
тел.: (3652) 549-900, факс: (3652) 549-901  
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348  
ОКПО 00711250 КПП 910201001  
e-mail: fuz.priem@ege-crima.ru  
http://www.ege-crima.ru  
фактический адрес: 295034  
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перепитивного меню №1.2231/Э.930 от 19.08.2022 г.

1. **Наименование учреждения:** Общество с ограниченной ответственностью «Феникс». Далее, сокращенно – ООО «Феникс».

2. **Юридический адрес:** 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

3. **Фактический адрес:** 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

4. **Ф.И.О. руководителя:** Темный В.И.  
5. **ИНН/КПП:** 910510690/910501001

6. **Основание для проведения экспертизы:** заявление №1.2231 от 07.07.2022 г.

7. **Дата проведения инспекции:** 07.07.2022 г.-19.08.2022 г.

8. **Документы, представленные для проведения экспертизы:**  
- покснительная записка;  
- свидетельство о государственной регистрации юридического лица серия 91 №000487214 от 23.01.2015 г.;

- примерное двухнедельное меню для обучающихся возрастной категории 12 лет и старше (завтрак)

- технологические карты.

9. **Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:**  
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обще-

ственного питания населения».

10. **Характеристика рациона питания:** Представленное меню разработано на 10 дневный период (завтрак). Меню содержит информацию о количестве в составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, массы порций блюд (в граммах, мл), указание номеров рецептов сборника рецептур в соответствии с Приложением 7,8 и табл. 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Все блюда и кулинарные изделия, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах, что соответ-

ствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню разработано для следующих пищеблоков, работающих на сырье:

- МБОУ "Амурская школа имени А.К. Чикаренко"

- МБОУ "Краснознаменская школа"

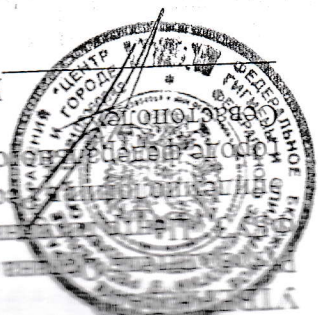
- МБОУ "Полтавская школа"

- МБОУ "Восходненская школа имени В. И. Криворотова"

№ экспертного заключения 1.2231/Э.930  
Подпись врача ОИ  
ФИО Э.Р. Ваджипова



Р.В. Дрокурнин





Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в  
 Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике  
 Крым и городе федерального значения Севастополе»)

- МБОУ "Ровновская школа"
- МБОУ «Удачненская школа»
- МБОУ "Колодезянская школа"
- МБОУ "Янтарненская школа имени В.В. Кубракова"
- МБОУ "Марьяновская школа"
- МБОУ "Октябрьская школа №1" Красновардгейского района
- МБОУ "Татарская школа"
- МБОУ "Котельниковская школа"

Меню предназначено для реализации готовой продукции общественного питания для детей возрастной категории 12 лет и старше и предусматривает однократный прием пищи (завтрак). Для питания детей в соответствии с представленным меню, используются продукты, разрешенные при организации питания детей, что соответствует требованиям Приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Ссылка на рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М. Де Ли плюс, 2011.

12. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: в представленном меню не отмечается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня

13. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (за 10 дней) соответствует требованиям табл. 3 Приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей 12 лет и старше	завтрак
Нормативное значение при 2-разовом при питании	20-25%
Фактическое значение	24%

14. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 14 дней): соответствует требованиям таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей 12 лет и старше	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
Нормативное значение	18-22,5	18,4-23	76,6-96	544-680
Фактическое содержание	19,2	20,3	96	651,5

15. Объемы отдельных блюд для детей: соответствуют требованиям Приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей 12 лет и старше	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение
Каша, или овощное, творожное	200	200-250
Второе блюдо	100	100-120
гарнир	180	180-230
закуска	100	100-150
Третье блюдо	190	180-200
Фрукты	100	100

КОПИЯ ВЕРНА





**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»)**

**16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка:**

соответствует требованиям таблицы 2 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Возраст детей	Фактическое количество продуктов	Нормативное значение
12 лет и старше		
Хлеб ржаной	25	24-30
Хлеб пшеничный	40	40-50
Макаронные изделия	5	4-5
Крупы, бобовые	12	10-12,5
молоко	70	70-87,5
рыба	16	15,4-19,2
Фрукты свежие	40	37-46
соки	40	40-50
яйцо	24,4	24-30
птица	11	10,6-13,25
творог	13	12-15
чай	0,5	0,4-0,5

**17. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно:** хлеб, напитки, крупы, (птица, овощи, фрукты, творог, молоко, сыр – 1-3 раз в неделю).

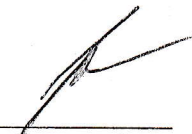
**18. Заключение:** Представленное перспективное меню на десятидневный период для обучающихся 12 лет и старше (завтраки)

- МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
- МБОУ «Краснознаменная школа»
- МБОУ «Полтавская школа»
- МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»
- МБОУ «Ровновская школа»
- МБОУ «Удаченская школа»
- МБОУ «Колодезянская школа»
- МБОУ «Янтарненская школа имени В.В. Кубракова»
- МБОУ «Марьяновская школа»
- МБОУ «Октябрьская школа №1» Красногвардейского района
- МБОУ «Пятихатская школа»
- МБОУ «Котельниковская школа»,

ООО «Феникс» по адресу: 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36

соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

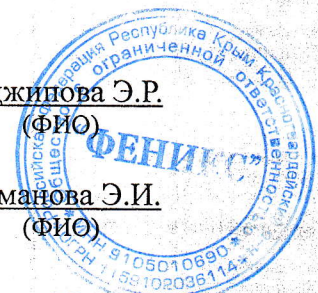
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Ваджилова Э.Р.  
(ФИО)

Зам технического директора

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Усманова Э.И.  
(ФИО)



Прошнуровано, пронумеровано и скреплено печатью  
15 (пятнадцать) листов

Директор ООО «Феникс»



В.И. Тёмный