

**СОГЛАСОВАНО:**

**Директор МБОУ «Краснознаменская школа»**

**И.Л. Хабибуллина**

« 05 » Дл. 01 2025г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор ООО «Феникс»**

**В.И.Тёмный**

« 01 » 2025г.



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

**ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет**  
**(зима-весна)**

# МЕНЮ ПРИГОТАВЛОВАЕМЫХ БЛЮД

## Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ	60	0.72	4.71	5.38	66.84	37	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.6	4.0	10.4	84.5	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ С М/СЛ	150/5	5.1	7.9	31.8	218.2	302	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
		20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
		750	27.26	37.04	98.16	836.74		
Итого за прием пищи:			27.26	37.04	98.16	836.74		
Итого за день:			27.26	37.04	98.16	836.74		

Прием пищи

Неделя 1  
День 2

Завед

Итого за прием пищи:  
Всего за день:

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0.8	3.6	4.8	56.0	52	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	200	1.7	2.1	13.7	81.1	101	2011
ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	13.8	15.1	3.7	212.3	290	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	150/5	5.6	7.9	35.0	230.8	309	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	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
	755	26.94	29.33	112.68	828.7		
		26.94	29.33	112.68	828.7		

Прием пищи

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г		Жиры, г			
		Углеводы, г	Углеводы, г				
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	1.0	3.0	5.4	54.0	45	2011
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1.9	4.1	13.2	97.8	96	2011
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	13.6	10.8	7.5	189.1	255	2011
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	150/5	8.6	9.4	38.3	271.5	302	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	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
	755	29.84	28.03	101.58	787.9		
		29.84	28.03	101.58	787.9		

ито за прием пищи:  
ито за день:

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.84	6.03	4.37	75.0	67	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.6	4.4	15.2	117.8	102	2011
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	10.4	9.6	12.9	181.6	239	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/СЛ	150/5	3.4	8.3	21.6	174.0	312	2011
СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
	795	27.1	29.48	113.79	832.8		
		27.1	29.48	113.79	832.8		

0 в первом блюде:  
0 в дате.

Принем пищи

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.4	0	1.0	7.8	70171
СУП ОВОЩНОЙ	200	1.3	4.0	7.3	76.2	99
ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С М/СЛ	90/5	15.56	32.21	7.41	301.05	267
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/СЛ	150/5	5.6	7.9	35.0	230.8	309
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ
	780	29.92	45.16	101.73	858.75	2020
		29.92	45.16	101.73	858.75	

Итого за прием пищи:

Итого за день:

Принем пищи

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	1.0	3.0	5.4	54.0	45	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.4	4.0	9.9	81.6	82	2011
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/СЛ	90/5	15.1	19.7	13.4	291.7	295	2011
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ "АРТЕК" С М/СЛ	150/5	4.1	7.6	24.4	181.9	303.3	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	750	27.14	35.13	98.98	826.2		
		27.14	35.13	98.98	826.2		

на прием пищи:

на день:

4

Привет пицца

Привет пицца	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.84	6.03	4.37	75.0	67	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.6	4.4	15.2	117.8	102	2011
	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С М/СЛ	90/5	11.8	17.7	7.0	234.9	297	2011
	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150/5	4.6	4.9	20.3	142.4	303	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
		20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
		750	26.88	33.66	102.35	818.6		
			26.88	33.66	102.35	818.6		

за привет пицца  
за день



Прим. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	60	0.08	3.0	6.7	54.06	46	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1.9	4.1	13.2	97.8	96	2011
	ТЕФЕЛИ ГОВЯЖЬИ	100	9.69	13.5	9.74	191.55	278	2011
	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3.77	5.5	37.9	138.7	143	2011
	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
		780	23.3	27.25	127.26	766.51		
			23.3	27.25	127.26	766.51		

в Прим. пищи  
за день!

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	60	0.08	3.0	6.7	54.06	46	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1.9	4.1	13.2	97.8	96	2011
	ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ	100	9.69	13.5	9.74	191.55	278	2011
	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3.77	5.5	37.9	138.7	143	2011
	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.9	0.2	18.2	82.2	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
	ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
		780	23.3	27.25	127.26	766.51		
			23.3	27.25	127.26	766.51		

00 00 Прием пищи:  
00 00 День:

Принем пищи

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ	60	1.04	4.29	3.6	57.12	68	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2.3	2.2	16.2	94.4	103	2011
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	100	12.8	5.3	2.4	114.8	6966	2020
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	3.9	13.6	30.2	264.3	147	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0.4	0.0	27.8	113.7	349	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ	40	3.04	0.32	19.68	93.6	СРБ	2020
	20	1.6	0.31	8.0	41.2	СРБ	2020
	750	25.08	26.02	107.88	779.12		
		25.08	26.02	107.88	779.12		

Итого за прием пищи:

Итого за день:

Прием пищи

Наименование блюда

Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
60	0.4	0	1.0	7.8	70/71	2011
200	1.3	4.0	7.3	76.2	99	2011
200	16.6	21.3	40.8	422.1	291	2011
180	0.1	0.1	9.5	40.7	342.1	2011
60	4.56	0.48	29.52	140.4	СРБ	2020
30	2.4	0.47	12.0	61.8	СРБ	2020
730	25.36	26.35	100.12	749.0		
	25.36	26.35	100.12	749.0		

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ  
 СУП ОВОЩНОЙ  
 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ  
 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ  
 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ  
 ХЛЕБ РЖАНОЙ СРБ

на прием пищи:  
 на день:

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
за весь период	268.82	317.45	1064.53	8084.32
на значение за период	26.8	31.7	106.4	808.4
количество белков, жиров, углеводов в период в % от калорийности	101.8	104.3	88.5	96

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

Возраст детей	Обед
лет ОБЕД	759.5

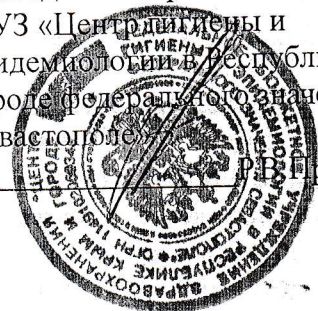
Овощи натуральные свежие (огурцы)	50 гр.	Овощи маринованные (огурцы)
Овощи натуральные свежие (помидоры)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Овощи маринованные (огурцы)	50 гр.	Овощи маринованные (помидоры)
Сухофрукты	20-40 гр.	Фрукты свежие
Молоко цельное	100 гр-70 гр, 7,7 гр.	Молоко сгущенное, сухое 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:*

1. 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.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ  
Уникальный номер записи в РАЛ  
RA.RU.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: fbuz\_priemn@cge-crimea.ru  
http://www.cge-crimea.ru  
Фактический адрес: 295034  
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Органа инспекции  
ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Республике Крым и  
городе федерального значения  
Севастополе»  
Р.П. Проскурнин



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню

№1.2752/Э.932 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. **Телефон +7978-197 86 38**
- 5. ИНН/КПП:** 910510690/910501001 **ОГРН: 1159102036114**
- 6. Основание для проведения экспертизы:** заявление №1.2752 от 18.08.2022 г.
- 7. Дата проведения инспекции:** 18.08.2022 г. -19.08.2022 г.
- 8. Документы, представленные для проведения экспертизы:**
  - пояснительная записка;
  - свидетельство о государственной регистрации юридического лица серия 91 №000487214 от 23.01.2015 г.;
  - примерное двухнедельное меню для обучающихся возрастной категории 7-11 лет (обед)
  - технологические карты.
- 9. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:** - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 10. Характеристика рациона питания:** Представленное меню разработано на 10-дневный период (обед). Меню содержит информацию о количественном 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 соответствует 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"
  - МБОУ "Ровновская школа"

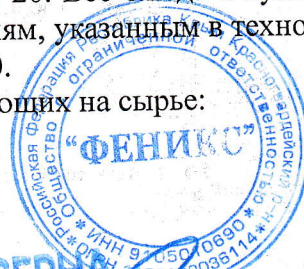
№ экспертного заключения 1.2752/Э.932

Подпись врача ОИ \_\_\_\_\_

ФИО Э.Р. Ваджипова

КОПИЯ ВЕРНА

ПОДПИСЬ



- 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"

Меню предназначено для реализации готовой продукции общественного питания для детей возрастной категории 7-11 лет и предусматривает однократный прием пищи (обед) 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 рецептов 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)

Возраст детей 7-11 лет	обед
Нормативное значение при 2-разовом питании	30-35%
Фактическое значение	34

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

Возраст детей 7-11 лет	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (г)
Нормативное значение	23,1-27	23,7-27,6	100,5-117,2	705-822,5
Фактическое содержание	26,6	27,3	102,4	765,5

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

Возраст детей 7-11 лет	Фактический объем отдельных блюд	Нормативное значение
Каша, или овощное, творожное	150	150-200
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо	108	90-120
гарнир	150	150-200
закуска	60	60-100
Третье блюдо	180	180-200

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: соответствует требованиям приложения 7, таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



Возраст детей 7-11-лет	Фактическое количество продуктов	Нормативные значения
Хлеб ржаной	24	24-30
Хлеб пшеничный	48	48-54
Макаронные изделия	53	53-60
Крупы, бобовые	152	152-160
Молоко	300	300-350
Сметана	10	10-15
Сыр	10	10-15
Масло	10	10-15
Яйца	10	10-15
Печень	10	10-15
Рыба	10	10-15
Овощи	10	10-15
Фрукты	10	10-15
Итого	664	664-654


17. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно: хлеб, молоко, масло подсолнечное, овощи, напитки (птица, рыба, печень – 1-3 раз в неделю).

18. **Заключение:** Представленное перспективное меню на десятидневный период для обучающихся 7-11 лет (обеда)

- 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»,

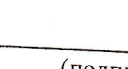
ООО «Феникс» по адресу: 297210 Республика Крым, район Красногвардейский, поселок городского типа Октябрьское, улица Тельмана, дом 36 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

  
 (подпись)

Ваджипова Э.Р.  
 (ФИО)

Зам технического директора

  
 (подпись)

Усманова Э.И.  
 (ФИО)



**КОПИЯ ВЕРНА**

ПОДПИСЬ

Прошнуровано, пронумеровано и скреплено печатью  
15 (пятнадцать) листов

Директор ООО «Феникс»



В.И. Тёмный