

Директор
ООО «Служба организации питания»
Евстигнеева С.А.

Handwritten signature: *А.С. Шаймуратов*

Official stamp of the Ministry of Internal Affairs of the Republic of Tatarstan, dated 08.07.2017, with the text: "ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ИСХАТЫМ БУРЫНЧИ БУЛГАРЫ" (Tatarstan Republic Ministry of Internal Affairs).

для организации бесплатного горячего питания
(горячих завтраков) для обучающихся начальных классов
общеобразовательных организаций

Экспертиза №11438 от 18.03.2022.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "СЛУЖБА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ"

Сагдеева С.В.

Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях

Вид меню: Меню с 1-4 кл. льготное питание ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Наименование сборника рецептур: «Сборник

рецептур блюд и кулинарных изделий для

1-я неделя / 1. понедельник

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг. цен.(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Котлеты "Крепыш"	ТТК	75	12,3	13,4	10,4	193
2	Овощи свежие (огурцы порционно)	№1.61	60	0,42	0,06	1,16	6
3	Овощи отварные с маслом сливочным	№3004	160	1,6	4,8	8	91,2
4	Напиток витаминный	ТТК	200	0	0	0	78
5	Батон	№ 1	30	2,16	0,73	14,43	75
6	Хлеб целебный ржаной	№ 1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			545	17,9	19,23	44,19	487,2

1-я неделя / 2. вторник

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг. цен.(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Биточки рыбные	№ 388	80	10,78	5,74	13,44	139
2	Пюре картофельное	№ 520	160	3,09	5,45	18,26	146
3	Кофейный напиток	ТТК	200	0,8	0,4	15,37	62
4	Батон	№ 1	30	2,16	0,73	14,43	75
7	Булочка Веснушка	№773	50	2,98	3,8	27,08	154
Итого по группе:			520	19,81	16,12	88,58	576

1-я неделя / 3. среда

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг. цен.(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Гуляш из говядины	№ 437	50/50/90	10,11	10,9	3,3	153
2	Макаронные изделия отварные	№ 332, 516	160	5,23	4,82	32,06	188,23
3	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	№ 648	200	0	0	33,93	129
4	Батон	ТТК	30	2,16	0,73	14,43	75
5	Хлеб целебный ржаной	№ 1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			500	18,92	16,69	93,92	589,2

1-я неделя / 4. четверг

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг. цен.(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Котлеты "Любительские"	ТТК	50	7,58	6,56	6,65	123
2	Овощи свежие (огурцы порционно)	№1.61	60	0,42	0,06	1,16	6
3	Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	№ 510, таблица № 4	150/10	4,39	10,98	31,23	240
4	Напиток витаминный	ТТК	200	0	0	0	78
5	Хлеб целебный ржаной	№ 1	30	2,13	0,36	15,3	66

6	Хлеб белый	№ 1	30	2,37	0,24	15,24	73
Итого по группе:			530	16,89	18,2	69,58	586

1-я неделя / 5. пятница

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Котлеты "Крепыш" соусом красным основным	ТТК	80/10	13,4	15,17	11,87	240
2	Овощи свежие (огурцы порционно)	№1.61	60	0,42	0,06	1,16	6
3	Каша пшеничная вязкая	№ 510, таблица № 4	150	3,37	4,2	24,19	154
4	Чай с сахаром	№ 685	200	0,2	0,05	15,01	57
5	Батон	ТТК	20	1,43	0,49	9,62	50
6	Хлеб целебный ржаной	№1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			540	20,24	20,21	72,05	551

1-я неделя / 6. суббота

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Десерт фруктовый (яблоко)	ТТК	100	0,4	0,4	9,8	47
2	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	ТТК	150/5	4,95	7,18	29,73	202
3	Сыр порционно	№ 97	35	8,26	9,31	0	122
4	Кофейный напиток	ТТК	200	0,8	0,4	15,37	62
5	Хлеб целебный ржаной	№1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			510	15,83	17,53	65,1	477

2-я неделя / 1. понедельник

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Биточки "Дружба" с соусом красным	ТТК 355	90	11,78	12,89	12,88	241
2	Овощи свежие (огурцы порционно)	№1.61	60	0,42	0,06	1,16	6
3	Макаронные изделия отварные	№ 332, 516	150	4,89	4,79	31,93	187
4	Чай с сахаром, с лимоном	ТТК	200/10	0,26	0,06	15,22	59
5	Хлеб белый	№ 1	30	2,37	0,24	15,24	73
Итого по группе:			540	19,7	18,0	76,4	566,0

2-я неделя / 2. вторник

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Бефстроганов из говядины отварной в соусе	№423	50/50	10,3	10,52	2,69	153
2	Каша гречневая вязкая	№ 510, таблица № 4	155	4,66	5,72	22,86	164
3	Кофейный напиток	ТТК	200	0,8	0,4	15,37	62
4	Хлеб белый	№ 1	30	2,37	0,24	15,24	73
5	Хлеб целебный ржаной	№ 1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			505	19,55	17,12	66,36	496

2-я неделя / 3. среда

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Десерт фруктовый (яблоко)	№389	100	0,4	0,4	9,8	45
2	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	№ 84	150/5	4,95	7,18	29,73	202
3	Сыр порционно	№ 97	15	3,54	3,99	0	53
4	Какао с молоком	ТТК	200	3,77	3,8	20,08	127
5	Батон	ТТК	35	2,52	0,86	16,84	87

6	Хлеб целебный ржаной		20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			525	16,6	16,47	86,65	558

2-я неделя / 4. четверг

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Икра свекольная	№ 78	60	1,13	3,38	6,8	72
2	Кнели из цыплят	ТТК	80	10,73	10,78	5,51	183
3	Пюре картофельное	№ 520	150	3,09	5,45	18,26	146
4	Компот из ягод	ТТК	200/7	0,2	0,08	16,43	66
5	Хлеб белый	№ 1	25	1,97	0,2	12,7	60
6	Хлеб целебный ржаной	№ 1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			542	18,54	20,13	69,9	571

2-я неделя / 5. пятница

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Биточки "Батыр"	ТТК	90	12,12	10,46	9,87	216
2	Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	№510 т 4	190	5,23	7,8	32,1	217
4	Чай с сахаром	№ 685	200	0,2	0,05	15,01	57
6	Хлеб целебный ржаной	№ 1	20	1,42	0,24	10,2	44
Итого по группе:			500	18,97	18,55	67,18	534

2-я неделя / 6. суббота

№ п/п	Блюдо и Гарнир			Пищевые вещества, (г)			Энерг, цен,(Ккал)
	наименование и краткая характеристика	Номер рецептуры	выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8
комплекс_1							
1	Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	№ 510, таблица № 4	150/10	4,36	7,1	31,19	203
2	Творожок в промышленной упаковке	ТТК	100/1шт	9,08	5	4	97
3	Кофейный напиток	ТТК	200	0,80	0,4	15,37	62
4	Булочка с маком	№ 772	60	4,71	2,56	32,4	169,2
Итого по группе:			520	18,95	15,06	82,96	531,2

ОБЩИЕ ИТОГИ ПО ЦИКЛИЧЕСКОМУ МЕНЮ

Итоги по группам

Группа			Белки	Жиры	Углеводы	Эн,цен,
комплекс_1			221,92	213,35	882,9	6522,6
ВСЕГО			224	219	908	6698
Соотношение БЖУ			1	1	4	543,55

распределение в процентном отношении потребления			суточная норма	77,00	79,00	335,00	2350,00
пищевых веществ и энергии по приемам пищи							
	завтрак	20-25%	19,3	19,8	83,8	587,5	
	недельная норма на завтрак		115,5	118,5	502,5	3525	

**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»)/
Зеленодольский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Татарстан (Татарстан)»**

Орган инспекции

юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул.Сеченова, д.13а

422540, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул.Засорина, д.24

адрес места осуществления деятельности в заявленной области аккредитации

запись об аккредитации в реестре аккредитованных лиц от 15.06.2015

уникальный номер № RA.RU.710067



С.Ф.Батуева
2022 год

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре « 18 » 03 2022 г. под N 11438 *Ван*
подпись регистратора

заказчик: ООО «Служба организации питания»

юридический адрес заказчика: РТ, г.Зеленодольск, ул. Гоголя, д.34, кв.7

ОГРН заказчика 1211600082858, **ИНН заказчика** 1648054664

основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: заявление директора ООО «Служба организации питания» Сагдеевой С.В. (договор №9 от 13.01.2022г.)

регистрационный входящий №56-Вх от 11.01.2022г.

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для 1-4 классов (горячий завтрак)

наименование объекта, где проводилась санитарно-эпидемиологическая экспертиза ООО «Служба организации питания»

юридический адрес объекта: 422542, РТ, г.Зеленодольск, ул.Гоголя, д.34, кв.7

фактический адрес объекта: 422546, РТ, г.Зеленодольск, ул.Новостроительная, д.2/4

сведения о специалисте врач по общей гигиене санитарно-гигиенического отделения Зеленодольского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» Минязева Г.Г., сертификат специалиста №0377180757380, дата выдачи 19.11.2018г.

дата(ы) проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: 01.03.2022г. - 17.03.2022г.

на основании:

1. Примерного двухнедельного меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для 1-4 классов (горячий завтрак);
2. Технологических карт.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях ООО «Служба организации питания» разработано для учащихся 1-4 классов. Меню содержит информацию о массе порции (выход одного блюда), содержании пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетической ценности. Имеются ссылки на сборники рецептов используемых блюд и кулинарных изделий. Примерное двухнедельное меню утверждено директором ООО «СОП» Сагдеевой С.В.

Для учащихся предусмотрено одноразовое питание (горячий завтрак).

Горячий завтрак включает горячего блюда (каша или гарнир и блюдо из мяса, птицы или рыбы) во все дни, закуску (овощи порционно или икра свекольная) на 1, 4, 5 дни (1 неделя), на 1, 4 дни (2 неделя), творожок в промышленной упаковке на 6 день (2 неделя), десерт фруктовый (яблоко) на 6 день (1 неделя), на 3 день (2 неделя), хлеб целебный ржаной на 1, 3, 4, 5, 6 дни (1 неделя), на 2, 3, 4, 5 дни (2 неделя), хлеб белый на 4 день (1 неделя), на 1, 2, 4 дни (2 неделя), булочка на 2 день (1 неделя), на 6 день (2 неделя), батон на 1, 2, 3, 5 дни (1 неделя), на 3 день (2 неделя), напиток в ассортименте (чай с сахаром, кофейный напиток и др.) во все дни.

Согласно меню при организации питания детей не используются запрещенные продукты, что соответствует требованиям п.8.1.9 (приложения №6) главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Энергетическая ценность (калорийность) рациона для учащихся 1-4 классов по завтраку (в среднем за 12 дней) составила 543,6ккал (от 477ккал до 589,2ккал) – это 23,1% от суточной потребности в энергии для детей с 7 до 11 лет – 2350ккал, согласно приложению №10 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Распределение в процентном соотношении калорийности завтрака должно составлять 20-25% (470,0-587,5ккал) для детей с 7 до 11 лет, согласно приложению №10 таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по завтраку не превышает допустимое отклонение $\pm 5\%$, что соответствует требованиям п.8.1.2.3 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленном меню химический состав рациона питания детей в среднем за 12 дней по завтраку составил: по белкам 18,5г (при норме 15,4г-19,3г), по жирам 17,8г (при норме 15,8г-19,75г), по углеводам 73,5г (при норме 67г-83,75г).

В представленном меню масса порций блюд соответствует требованиям таблицы 1 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей с 7 до 11 лет.

Суммарный объем блюд по завтраку согласно меню для детей с 7 до 11 лет составил от 500г до 545г (при норме не менее 500г), что соответствует таблице 3 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

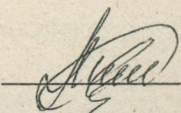
Выводы:

примерное двухнедельное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для 1-4 классов (горячий завтрак) ООО «Служба организации питания» по адресу: 422546, РТ, г.Зеленодольск, ул.Новостроительная, д.2/4

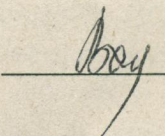
СООТВЕТСТВУЕТ

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

Врач по общей гигиене санитарно-гигиенического
отделения Зеленодольского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
сертификат специалиста №0377180757380,
дата выдачи 19.11.2018г.

 Г.Г. Минязева

Врач по общей гигиене санитарно-гигиенического
отделения, ответственный эксперт органа инспекции
Зеленодольского филиала ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
сертификат специалиста №0316180825368,
дата выдачи 24.03.2020г.

 Л.А. Бадретдинова