

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ
В городе НОВОРОССИЙСК
353912 Краснодарский край
г.Новороссийск, ул.Видова,170
Телефон 211-764. Факс 262-406
E-mail: rst@ross.ru

«26» 12 2017 г. № 23/545-14-30

И. о. директора
ООО «Торговый дом «Кубань»
Букреевой Н.В.
г. Краснодар, ул. Таганрогская, д. 4,
оф.73

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе Новороссийск согласовывает примерное 12-дневное меню школьных завтраков для учащихся 7-11 и 12-18 лет общеобразовательных учреждений на осенний и зимне-весенний периоды на основании экспертного заключения №12127/03-2 от 25.12.2017г. выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Начальник территориального отдела



Д.Н. Кардаилова

Зуб Е.В. 260524

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

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г



Руководитель органа инспекции
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Тер-Акопов А.Ю.
Ф.И.О.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 12127/03-2 «25» 12 2017 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*примерного двенадцатидневного меню горячих завтраков для организации питания
детей, возрастной категории 7-11 лет, 12-18 лет, обучающихся в
общеобразовательных учреждениях (школах) МО г. Новороссийска,
разработанное ООО «Торговый дом «Кубань»
с учетом сезонности (зима-весна, осень).*

1. Основание: заявление в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в КК" от 20.12.2017г.
№ 14400/5288/ОИ.

2. Заявитель: директор ООО «Торговый дом «Кубань» Савченко В.А.
юридический адрес: 350059, Российская Федерация, г.Краснодар,
ул. Таганрогская, д.4, оф.73; ИНН 2312208880; ОГРН 1132312012040
фактический адрес: 350059, Российская Федерация, г.Краснодар,
ул. Таганрогская, д.4, оф.73;

3. Разработчик: ООО «Торговый дом «Кубань».
юридический адрес: 350059, Российская Федерация, г.Краснодар,
ул. Таганрогская, д.4, оф.73;
фактический адрес: 350059, Российская Федерация, г.Краснодар,
ул. Таганрогская, д.4, оф.73;

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям
- п.п. 6.3., 6.6., 6.9., 6.10., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего
профессионального образования».

5. Перечень представленной документации:

- заявление директора ООО «Торговый дом «Кубань» Савченко В.А. (вх. № 14400/5288/ОИ от 20.12.17г),
- примерное 12^{ти} дневное меню горячих завтраков (зима-весна, осень) для детей (7-11 лет), обучающихся в общеобразовательных школах МО г.Новороссийска, утвержденное и.о. директора ООО «Торговый дом «Кубань» Букреевой Н.В.;
- примерное 12^{ти} дневное меню горячих завтраков (зима-весна, осень) для детей (12-18 лет), обучающихся в общеобразовательных школах МО г.Новороссийска, утвержденное и.о. директора ООО «Торговый дом «Кубань» Букреевой Н.В.;
- технологические карты с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий

Продолжение: 162083 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар,
Страницы № 4-5 ул. Гоголя/Раппиловская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru

- сведения о компоновке блюд меню завтраков для учащихся;
- анализ выполнения норм питания за 12 дней (накопительная);
- пояснительная записка.

6. Результаты гигиенической оценки примерного меню:

Представленное двенадцатидневное меню разработано ООО «Торговый дом «Кубань» на основе следующей документации:

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под ред. М.П. Могильного, Тутельяна В.А. - Москва: 2007 г.;
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.П.Лапшина, - Москва: 2004г.;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

По результатам экспертизы двенадцатидневного меню, предназначенного для организации питания детей (7-11 лет, 12-18 лет), обучающихся в общеобразовательных школах МО г.Новороссийска:

1. Примерное цикличное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет, 12-18 лет) (п.6.6.);
2. Примерное цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (п.6.10);
3. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден (п.6.16);
4. Запрещенные блюда (п.6.25) и повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню (п.6.13) не обнаружены;
5. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (п.6.9);
6. Доля калорийности завтраков от суточной потребности в пищевых веществах и энергии составляет – 24,4 % (при рекомендованных нормах 20-25%);
7. Раскладка блюд на пищевые вещества и энергетическую ценность продуктов соответствует физиологическим нормам суточной потребности детей. В суточном рационе питания соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов: 1:1:4. (см.Таблицы 1,2,3,4)

Таблица №1 Пищевая ценность рационов для детей 7-11 лет

Весенне-летний период								
День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Фактич. ч.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1	20,26	77	24,0	79	86,59	335	646,72	24,4% f
2	18,9		18,7		85,23		591,8	
3	19,57		18,58		85,41		609,09	
4	25,34		17,1		69,82		562,85	
5	20,81		19,14		70,46		523,4	
6	12,28		9,79		75,46		436,62	
7	24,12		21,69		71,44		603,85	
8	21,62		18,36		91,33		637,95	
9	21,95		21,06		77,73		600,0	
10	21,55		19,5		83,76		608,28	

11	20,31	17,75	68,67	537,9
12	19,62	14,74	70,49	523,08
Среднее	20,52	18,36	78,03	573,46
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 12 дней)				1:1:4

Осенне-зимний период								
День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1	20,26	77	24,0	79	86,59	335	646,72	2350
2	18,9		18,7		85,23		591,8	
3	19,57		18,58		85,41		609,09	
4	25,34		17,1		69,82		562,85	
5	20,81		19,14		70,46		523,4	
6	12,28		9,79		75,46		436,62	
7	24,12		21,69		71,44		603,85	
8	21,62		18,36		91,33		637,95	
9	21,95		21,06		77,73		600,0	
10	21,55		19,5		83,76		608,28	
11	20,31		17,75		68,67		537,9	
12	19,62		14,74		70,49		523,08	
Среднее	20,52		18,36		78,03		573,46	

Таблица №2 Выполнение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости)

Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка (в гр.)	Весенне-летний период		Осенне-зимний период	
		Фактически расход гр. (в среднем за 12 дней)	% от нормы	Фактически расход гр. (в среднем за 12 дней)	% от нормы
Хлеб ржаной	80	240	25	240	25
Хлеб пшеничный	150	523,4	29	523,4	29
Мука пшеничная	15	39,4	22	39,4	22
Крупы (злаки), бобовые	45	137,5	26	137,5	26
Макаронные изделия	15	45	25	45	25
Картофель	250	441	20	441	20
Овощи свежие, зелень	280	810,6	24	810,6	24
Фрукты (плоды) свежие	185	450	20	450	20
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	40	22	40	22
Мясо жилованное	77	81,6	23	81,6	23
Птица	35	143	34	143	34
Рыба	58	133,9	19	133,9	19
Колбасные изделия	14,7	50	29	50	29
Молоко	300	839	23	839	23
Кисломолочные продукты	150	150	0	150,0	0
Творог, творожные изделия	50	147,4	25	147,4	25
Сыр	9,8	30	26	30	26
Сметана	10	26	22	26	22
Масло сливочное	30	81,6	23	81,6	23
Масло растительное	15	42,2	23	42,2	23
Яйцо	40	108	23	108	23
Сахар	40	167,4	35	167,4	35
Чай	0,4	2,5	53	2,5	53
Какао	1,2	4,8	33	4,8	33
Соль	5	15	25	15	25

Таблица №3 Пищевая ценность рационов для детей 12-18 лет

Весенне-летний период	
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 350000 г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru	

День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Фактич. ч.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1	23,53	77	27,12	79	141,35	335	775,07	24,4%
2	24,04		22,9		97,58		701,89	
3	21,8		19,4		85,41		597	
4	30,46		20,78		79,47		636,05	
5	23,88		20,88		83,26		600,12	
6	15,57		12,43		90,87		551,21	
7	28,92		23,29		80,47		674,25	
8	27,1		23,28		106,7		768	
9	27,65		24,44		92,21		716,78	
10	23,1		21,3		92,34		659	
11	24,97		18,62		78,9		606,06	
12	21,32		28,4		78,77		539,68	
Среднее	24,36	21,9	92,27	652				
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 12 дней)					1:1:4			

Осенне-зимний период								
День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
1	20,26	90	24,0	92	86,59	383	646,72	2713
2	18,9		18,7		85,23		591,8	
3	19,57		18,58		85,41		609,09	
4	25,34		17,1		69,82		562,85	
5	20,81		19,14		70,46		523,4	
6	12,28		9,79		75,46		436,62	
7	24,12		21,69		71,44		603,85	
8	21,62		18,36		91,33		637,95	
9	21,95		21,06		77,73		600,0	
10	21,55		19,5		83,76		608,28	
11	20,31		17,75		68,67		537,9	
12	19,62		14,74		70,49		523,08	
Среднее	20,52	18,36	78,03	573,46				

Таблица №4 Выполнение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости)

Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка (в гр.)	Весенне-летний период		Осенне-зимний период	
		Фактически расход гр. (в среднем за 12 дней)	% от нормы	Фактически расход гр. (в среднем за 12 дней)	% от нормы
Хлеб ржаной	80	240	25	240	25
Хлеб пшеничный	150	523,4	29	523,4	29
Мука пшеничная	15	39,4	22	39,4	22
Крупы (злаки), бобовые	45	137,5	26	137,5	26
Макаронные изделия	15	45	25	45	25
Картофель	250	441	20	441	20
Овощи свежие, зелень	280	810,6	24	810,6	24
Фрукты (плоды) свежие	185	450	20	450	20
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	40	22	40	22
Мясо жилованное	77	81,6	23	81,6	23
Птица	35	143	34	143	34
Рыба	58	133,9	19	133,9	19
Колбасные изделия	14,7	50	29	50	29
Молоко	300	839	23	839	23

Кисломолочные продукты	150	150	Стр 0	150,0	0
Творог, творожные изделия	50	147,4	От 25	147,4	25
Сыр	9,8	30	26	30	26
Сметана	10	26	22	26	22
Масло сливочное	30	81,6	23	81,6	23
Масло растительное	15	42,2	23	42,2	23
Яйцо	40	108	23	108	23
Сахар	40	167,4	35	167,4	35
Чай	0,4	2,5	53	2,5	53
Какао	1,2	4,8	33	4,8	33
Соль	5	15	25	15	25

7. ВЫВОД: представленное на экспертизу двенадцатидневное меню, разработанное с учетом сезонности (зима-весна, осень) ООО «Торговый дом «Кубань», для детей 7-11 лет, 12-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (школах) МО г. Новороссийска, соответствует требованиям п.п. 6.3., 6.6., 6.9., 6.10., 6.13, 6.14, 6.15., 6.16., 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене



А.А. Кадыкова

Исп.Бабина 267-34-92

Примерное двенадцатидневное меню горячих завтраков для школ МО г. Новороссийск.

День: 1

Неделя: первая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
45	Икра морковная	100	1,4	5,03	10,3	88	0,03	38,52	-	3,45	43,25	37,8	17,32	0,58
243	Колбаса вареная	70	4,57	9,85	0,66	109,5	-	-	-	-	8,19	80,5	5,04	0,57
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	175	5,21	4,36	34,05	213,58	0,15	-	0,01	-	11,3	70,2	8	0,82
б/н	Соус томатный по кубански	30	0,54	0,85	3,091	18,48	0,11	1,03	-	1,32	4,61	6,17	4,69	0,15
382	Какао с молоком	200	6,08	5,35	24,93	168,31	0,05	2,6	0,04	-	241,97	168,5	33,64	0,54
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06	-	-	-	8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07	-	-	-	9,2	69,6	10,0	1,24
ИТОГО:			23,53	27,12	141,35	775,07	0,47	42,15	0,05	4,77	326,5	465,97	84,29	4,34

День: 2

Неделя: первая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
75	Икра свекольная	100	2,4	7,6	13	132	0,05	22,12	-	2,07	39,33	43,77	33,42	1,87
229	Рыба (минтай) с томатом и овощами	115(75/40)	12,43	6,87	6,41	137,21	0,12	6,42	0,01	1,76	42,16	162,69	56,22	1,06
128	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163,5	0,17	22,88	0,23		22,88	97,94	29,27	1,05
376	Чай черный с сахаром	200	0,2	-	15	58	-	-	-	-	0,45	3,3	-	0,05
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06				8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07				9,2	69,6	10,0	1,24
	ИТОГО		24,04	22,9	97,58	701,89	0,47	53,38	0,24	3,83	226,07	413,2	136,55	6,53

День: 3

Неделя: первая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
279	Тефтели	100	7,2	6,38	6,38	113,25	0,12	0,88	-	-	20,55	157,5	19,12	1,73
302	Каша гречневая	150	3,9	5,3	24,8	169,6	0,16		0,02		8,9	145,58	75	2,5
б/н	Соус томатно-сметанный	30	0,54	2,87	2,65	39,34	0,02	2,09	0,01	-	10,24	10,77	4,88	0,17
б/н	Овощи свежие (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	23	0,06	23,16	-	-	14	26	20	14
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,04	-	22,97	103,65	0,01	-	-	-	14,45	17,33	8,4	0,65
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06				8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07				9,2	69,6	10,0	1,24
15	Сыр порциями	10	2,3	2,9	-	36	0,011	0,07	-	-	100,0	190,4	5,5	0,07
	ИТОГО		21,8	19,4	94,21	597	0,51	26,2	0,03	-	185,34	650	148,7	19,68

День: 4
Неделя: первая
Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
366	Запеканка творожная со сгущенным молоком	205(190/15)	26,72	19,58	31,65	413,25	0,15	0,88	0,14	-	294,59	469,35	47,18	1,37
376	Чай черный с сахаром	200	0,2	-	15	58	-	-	-	-	0,45	3,3	-	0,05
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06	-	-	8	33,2	5,6	0,44	
15	Сыр (российский) порциями	10	2,76	3,48	-	43,2	0,02	-	-	120	272	6,6	0,08	
338	Яблоко	150	0,45	-	12,9	60	0,045	15,0	-	21,12	16,5	11,90	3,3	
	ИТОГО		30,46	20,78	79,47	636,05	0,26	15,8	0,14		324,16	522,35	64,68	5,16

День: 5
Неделя: первая
Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
340	Омлет	80	10,0	13,4	1,5	159,2	0,06	0,6	0,25	-	103,8	164,6	40,5	1,86
77	Рагу овощное	200	7,15	5,8	23,75	162,12	0,37	51,05	-	2,2	56,29	103,72	41,18	1,5
382	Какао с молоком	200	6,08	5,35	24,93	168,31	0,054	2,6	0,035	-	241,97	168,5	33,64	0,54
14	Масло сливочное (крестьянское)	15	0,20	10,25	0,13	99,1	0	-	0,04	-	2,4	2	-	0,02
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06	-	-	-	8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07	-	-	9,2	69,6	10,0	1,24	
	ИТОГО		23,88	20,88	83,26	600,12	0,58	58,45	0,25	2,2	191,29	385,12	105,3	7,84

День: 6

Неделя: первая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
311	Каша манная	200	6,04	7,27	34,29	227,16	0,09	1,09	0,03	-	119,25	179,06	26,96	0,74
379	Кофейный напиток с молоком	200	1,04	-	22,97	103,65	0,005	-	-	-	14,45	17,33	8,4	0,65
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06				8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07				9,2	69,6	10,0	1,24
15	Сыр порциями (российский)	12	2,76	3,48	-	43,2	0,02	-	-	-	120	272	6,6	0,08
14	Масло сливочное (крестьянское)	15	0,20	10,25	0,13	99,1	0		0,04		2,4	2		0,02
	ИТОГО		15,57	12,43	90,87	551,21	0,25	1,09	0,03		270,9	571,19	57,56	3,15

День: 7

Неделя: вторая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
б/н	Овощи свежие (огурцы)	100	0,96	0,16	3,6	18,5	0,05	15,04			15,44	34	16,94	0,7
437	Гуляш с подливой	100(50/50)	15,4	6,4	3,7	134	0,08	3,21		2,64	11,56	177,63	21,82	2,38
302	Каша пшеничная	150	3,9	5,3	24,8	169,6	0,16		0,02		8,9	145,58	75	2,5
б/н	Чай с молоком	200	2,8	2,5	14,67	108,85	0,03	1,3	0,02		120,45	94,3	14,0	0,15
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06				8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07				9,2	69,6	10,0	1,24
	ИТОГО		28,92	23,29	80,47	674,25	0,45	19,55	0,08	2,64	175,95	556,31	143,36	7,43

День: 8

Неделя: вторая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
451	Котлета мясная	100	15,9	14,4	16	261	0,1	0,12	-	2,64	28,95	165,16	32		
139	Капуста тушеная	200	4	7,2	21,2	166	0,13	105,26	0,53	-	113,62	60	42,36		
349	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	23,0	103,65	0,01	-	-	-	14,45	17,33	8,4	0,65	
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06				8	33,2	5,6	0,44	
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07				9,2	69,6	10,0	1,24	
338	Яблоко	150	0,45	-	12,9	60	0,045	15,0	-	-	21,12				
	ИТОГО		27,1	23,28	106,7	768	0,42	120,4	0,53	2,64	195,3	345,2	98,36	2,33	

День: 9

Неделя: вторая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
489	Рагу из птицы	250	19,69	15,31	30,31	348,88	0,23	28,39	0,04	2,2	36,26	302,31	54,05	2,54	
б/н	Овощи свежие (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	23	0,06	23,16	-	-	14	26	20	14	
376	Чай черный с сахаром	200	0,2	-	10	58	-	-	-	-	0,45	3,3	-	0,045	
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06				8	33,2	5,6	0,44	
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07				9,2	69,6	10,0	1,24	
14	Масло сливочное (крестьянское)	10	0,13	7,25	0,09	66,1	0		0,04		2,4				
	ИТОГО		27,65	24,44	92,21	716,78	0,44	58,35	0,08	2,2	83,86	445,11	97,65	21,02	

День: 10

Неделя: вторая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
311	Каша молочная (рисовая)	200	6,04	7,27	34,29	227,16	0,09	1,09	0,03	-	119,25	179,06	26,96	0,74
337	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	62,8	0,011	0,07	0,1	-	22	76,8	4,8	1
15	Сыр (российский) порциями	10	2,3	2,9	-	36	0	0,04	0,04	-	2,4	-	-	-
14	Масло сливочное (крестьянское)	10	0,13	7,25	0,09	66,1	0,054	2,6	0,035	-	241,97	168,5	33,64	0,54
382	Какао с молоком	200	6,08	5,35	24,93	168,31	0,06	-	-	-	8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,045	15,0	-	-	21,12	16,5	11,90	3,3
338	Яблоко	150	0,45	-	12,9	60	0,26	18,69	0,17	-	512,3	664	88,4	6,1
	ИТОГО		23,1	21,3	92,34	659								

День: 11

Неделя: вторая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
б/н	Овощи свежие (огурцы)	100	0,96	0,16	3,6	18,5	0,05	15,04	-	-	15,44	34	16,94	0,7
134	Котлета рыбная (минтай)	100	14,8	2,78	9,7	122,76	0,13	0,71	0,01	2,64	66,13	152,86	62,32	1,27
128	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163,5	0,17	22,88	0,23	-	22,88	97,94	29,27	1,05
376	Чай черный с сахаром	200	0,2	-	10	58	-	-	-	-	0,45	3,3	-	0,045
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06	-	-	-	8	33,2	5,6	0,44
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07	-	-	-	9,2	69,6	10,0	1,24
	ИТОГО		24,97	18,62	78,9	606,06	0,48	38,63	0,28		124,5	392,9	124,13	4,77

День: 12

Неделя: вторая

Сезон: осень

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
292	Птица тушенная в соусе с овощами	150	14,3	13,2	18,9	252	0,14	19,08	0,03	2,64	27,96	200,89	41,85	75,49		
б/н	Овощи свежие (помидоры)	100	0,96	0,16	3,6	18,5	0,05	15,04	-	-	15,44	34	16,94	0,7		
б/н	Хлеб пшеничный	50	3,09	1,2	19,92	104,8	0,06			8	33,2	5,6	0,44			
б/н	Хлеб ржаной	30	2,64	0,48	13,69	72,4	0,07			9,2	69,6	10,0	1,24			
382	Какао с молоком	200	6,08	5,35	24,93	168,31	0,054	2,6	0,035	241,97	168,5	33,64	0,54			
	ИТОГО		21,32	28,4	78,77	539,68	0,32	36,16	0,03	2,64	344,69	76,43	78,74			

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. В.А.Тутельяна, М.П.Могильного, М., 2007
2. Бюллетени ГК СССР по народному образованию "Дошкольное воспитание и общее среднее образование" картотека блюд, 1991 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под. ред. В.Т.Лапшиной, М., 1994
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45.

Анализ выполнения норм питания по основным видам продуктов ООО «Торговый дом Кубань» для возрастной группы 12-18 лет

Наименование продукта	Норма по Сан.Пин (вгю на 1 ребенка нетто 100%)	Норма из расчета 25% на завтрак	Фактическое потребление За сутки	Сведения о расходе продуктов по дням (в г. на 1 ребенка)												Итого за 12 дней	% от нормы	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Мясо 1к н/к	78	19,5	18		63,4						79	74					216,4	23
Птица ц/б	53	13,3	13,1														157,4	25
Рыба б/г	77	19,3	14,5													83,1	174,1	19
Колбасные изделия	19,6	4,9	4,2														50	21
Яйцо	40	10	9				4	60							40	4	108	23
Молоко	300	75	74,5			10	15	158	200		51			200	37,5	100	894	25
Творог	60	15	14,5				174,8										174,8	24
Сметана	10	2,5	2,3				7,5	7,6									27,6	23
Сыр	11,8	3	2,7				10							10			32	23
Масло сливочное.	35	8,8	7,4			5	7,6	18,6	15		5			15	3,5		88,2	21
Масло растит.	18	4,5	4,5			1,3		5			4	13			6		53,5	25
Крупы	50	12,5	13			46,3	11,4			30,8	37,5			30,8			156,8	25
Макаронные изделия	20	5	5														60	25
Хлеб пшеничный	200	50	54,5			50	50	50	50	50	50	78		50	68	50	654	27
Хлеб ржаной	120	30	30			30	30	30	30	30	30	30		30	30	30	360	25
Картофель	188	47	38,4			132									132	70	461	20
Овощи	320	80	96,8			134,8	114	117,6			115	243,7		98	100	133	1161,5	30
Фрукты	185	46,2	37,5				150					150				150	450	20
Сухофрукты	20	5	3,3			20						20					40	17
Соки	200	50	14,4															
Сахар	45	11,3				15	17	15	16		10	15		21	10	15	172,4	32
Кондитерские изделия	15																	
Мука пшеничная	20	5	4			11,3	8				5	2			16	3,8	48,4	20
Чай	0,4	0,1	0,2			0,5	0,5				0,5	0,5			0,5		2,5	50
Какао	1,2	0,3	0,4					12						1,2			4,8	33
соль	7	1,75	1,75			1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75		1,75	1,75	1,75	21	25