

Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях будет осуществлять МУП «Горпищеторг» на базе стационарных школьных столовых и буфетов-раздаточных, которые оснащены необходимым технологическим оборудованием, квалифицированными кадрами, столовой посудой, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Снабжение столовых сырьём и продовольственными товарами будет осуществляться поставщиками, с которыми заключены договора МУП «Горпищеторг» на поставку сырья и продовольственных товаров.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приёму пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приёму пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ- белков, жиров и углеводов должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору- как 1 : 1,5.

Ежедневно в рационах 2-х разового питания включается мясо, молоко, масло сливочное, масло растительное, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включить 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак в школе должен состоять в основном из двух блюд: горячего мясного, творожного или яичного блюда и напитка(кофе, чай, ряженка, йогурт), дополнительного- бутербродом с сыром, маслом, повидлом или сдобной булочкой.

Обед должен состоять из 4 блюд, и включать закуску, первое, второе – основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из солёных огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи(дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм, орехи.

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для соблюдения норм закладки сырья и выхода готовой продукции все школьные столовые МУП «Горпищеторг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Издательство Москва. Де Ли Принт 2015г.». С работниками школьных столовых проведены беседы по особенностям приготовления блюд в детском питании.

Для контроля за качеством питания учащихся в школьных столовых предусмотрена следующая документация:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал гигиенический.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.

приём пищи	наименование блюда
День 2	
Обед	
	Овощи по сезону
	Рассольник ленинградский
	Котлета из птицы
	Макаронные изделия отварные
	Чай с сахаром
	Хлеб пшеничный
	Хлеб ржаной
итого за обед	
Полдник	
	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом
	Бутерброд с маслом и сыром
	Напиток из шиповника
	Фрукты свежие
	Кондитерские изделия
итого за полдник	
итого за день	

вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
50	0,5	3,0	1,9	35,6	71
200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
70	11,2	10,8	10,4	183,1	294
150	5,50	4,50	26,50	168,50	309
200	0,07	0,02	15	60	376
30	2,40	0,30	14,7	73	ППР
20	2,10	0,80	10,6	64,7	ППР
720	23,37	23,52	88,7	670,7	
200/5	6.0	7,9	33,48	247	175
30/5/25	6.8	9.3	14,83	168,1	3
200	0,7	0,3	20,7	88,2	388
70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
15	1,3	3,8	12,5	69,5	ППР
550	15,22	21,72	91,01	622,15	
1270	38,59	45,24	179,71	1292,85	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 3							
обед							
	Овощи по сезону	35	0,4	0,1	1,33	7,7	71
	Борщ с капустой	200	1,4	3,9	8,7	83	82
	Печень, тушенная в соусе	45/50	12,2	8,8	3,8	160,9	261
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5	20,5	145,5	303
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,16	7,9	114,6	342
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		730	23,26	19,06	67,53	649,4	
Полдник							
	Рыба припущенная с соусом сметанным	50/50	12,2	3,4	2,5	89,9	227
	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,3	312
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,0	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	73,0	ППР
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
итого за полдник		550	18,19	8,94	62	409,55	
итого за день		1280	41,45	28	129,53	1058,95	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда
День 4		
Обед		
	Овощи по сезону	20
	Суп с макаронными изделиями	200
	Плов с мясом	150/40
	Компот из сухофруктов	200
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	20
итого за обед		660
Полдник		
	Омлет натуральный	106/5
	чай с лимоном	200
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/22
	Фрукты свежие	70
итого за полдник		438
итого за день		1098

энергетическая				
белки	жиры	углеводы	ценность	№ рец-ры
0,14	0,02	0,40	2,40	71
2,15	2,27	13,96	94,60	103
15,30	32,50	31,10	533,20	265
0,66	0,10	12,00	132,80	349
2,40	0,30	14,70	73,00	ППР
2,10	0,80	10,60	64,70	ППР
22,75	35,99	82,76	900,70	
10,9	19,3	2,1	225,1	210
0,13	0,02	15,2	62	377
6,3	9,1	14,1	163,4	3
0,42	0,42	9,5	49,35	338
17,75	28,84	40,9	449,9	
40,5	64,83	123,66	1350,6	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 6							
Обед							
	Овощи по сезону	25	0,17	0,03	0,5	3	71
	Борщ с карт и капустой	200	1,4	3,9	8,7	83	82
	Рыба тушеная с овощами	45/40	8,3	4,1	3,3	89,5	229
	Каша вязкая рисовая	120	2,1	3,4	21,3	123,3	303
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	132,8	349
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		680	17,13	12,63	71,1	569,3	
Полдник							
	Оладьи со сгущённым молоком	120/20	11,1	10,7	62,3	388,8	401
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
итого за полдник		410	11,59	11,14	86,6	498,2	
итого за день		1090	28,72	23,77	157,7	1067,5	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 7							
Обед							
	Овощи по сезону	55	0,66	0,12	2,3	13,2	71
	Суп с бобовыми	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102
	Фрикадельки куриные в сметанном соусе	50/50	7,5	12,1	6,9	141,8	297
	Каша вязкая пшённая	150	4,2	5	23,9	157,5	303
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,16	7,9	114,6	342
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		755	21,42	22,68	79,5	683,4	
Полдник							
	Запеканка творожная со сгущённым молоком	140/20	26,9	20	47,9	459,8	223
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
итого за полдник		360	26,97	20,02	62,9	519,8	
итого за день		1115	48,39	42,7	142,4	1203,2	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 8							
Обед							
	Овощи по сезону	25	0,17	0,03	0,47	3	71
	Суп с рисовой крупой	200	1,6	2,2	9,7	68,6	101
	Котлета мясная запеченная в молочном соусе	50/25	2,9	7,8	8,6	124,8	273
	Капуста тушённая	100	2,1	3,2	9,5	75,5	321
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		650	11,34	14,35	68,57	469,6	
Полдник							
	Овощи по сезону	60	0,57	0,1	2,1	12,1	71
	Макаронные изделия с сыром	150/5/30	12,7	14,9	32	313,5	204
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	389
	Фрукты свежие	70	0,42	0,42	9,5	49,35	338
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	72,6	ППР
итого за обед		545	17,09	15,72	78,4	532,35	
итого за день		1195	28,43	30,07	146,97	1001,95	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рец-ры
День 9							
Обед							
	Овощи по сезону	60	0,8	2	4	36,6	71
	Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	76,2	99
	Запеканка картофельная с мясом и сметаной	120/25	15,7	23,1	22,2	359,1	284
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	20,7	88,2	388
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
всего за обед		655	23	29,9	79,5	697,8	
Полдник							
	Овощи по сезону	50	0,55	0,1	1,9	11	71
	Рыба тушённая с овощами	65/50	12,6	6,4	4,9	135,2	229
	Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,1	303
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Кондитерские изделия	15	1,3	3,8	12,5	69,5	ППР
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,6	72,6	ППР
итого за полдник		545	19,52	14,82	75,5	502,4	
итого за день		1200	42,52	44,72	155	1199,9	

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	№ рецептуры
День 10							
Обед							
	Овощи по сезону	55	0,6	3,3	2,1	39,1	71
	Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8	96
	Каша вязкая пшённая	150	4,2	5	23,9	157,5	303
	Котлета мясная	55	7,1	14,5	7,2	188,2	268
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73	ППР
	Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	64,7	ППР
итого за обед		510	18,13	28,02	83,3	670,3	
Полдник							
	Суп молочный из крупы гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2	121
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/26	6,4	9,5	14,83	173,1	3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	377
	Яйцо отварное	50	6,3	5,8	0,4	78,8	209
итого за полдник		511	15,83	18,92	36,53	385,1	
итого за день		1021	33,96	46,94	119,83	1055,4	