Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Нижегородской области в
городском округе г.Выкса,
Вознесенском районе, в
городском округе Кулебаки,
городском округе Навашинский

№ 17-1819 от 05.09.17

Руководителю образовательного
учреждения МБОУ школа № 10
Т.В.Тюриной

Директору МУП «ЦОП» Л.Г.Мазур

О согласовании питания

1.Горячее питание: 20-дневное меню горячего питания учащихся (обеды, 1-разовое).

образовательного учреждения МБОУ школа № 10 с длительностью пребывания детей – до 14-00.

организатор питания – Муниципальное унитарное предприятие «Центр организации питания»

разработано на основании – Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1994г. ТОО «Пчелка», Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008. Издание 4-е, Уральский региональный центр питания, 2008. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждения начального и среднего профессионального образования»

для возрастных групп –11 лет и старше

с учетом выполнения норм питания СанПиН 2.4.5.2409-08. Приложение 8

обеспечивает биологическую ценность питания

	белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энерг.ценность (ккал)	Б:Ж:У % от сут. потр.
Обед	31,5	32, 2	134.9	955,0	35% 1 : 1 : 4

выходы порций соответствуют рекомендуемым - соответствуют

предусматривает проведение витаминизации - С-витаминизация 70 мг на порцию холодного напитка

использование витаминизированных, обогащенных микронутриентами продуктов – соки фруктовые, кисели витаминизированные, инстантные витаминизированные напитки, кондитерские изделия, обогащенные витаминами и микроэлементами, витаминизированная квашеная капуста.

йодированной соли – постоянно

учитывает имеющиеся условия пищеблока – с учетом (исключено картофельное (овощное) пюре в связи с отсутствием механического оборудования)

Перечень работающего оборудования на пищеблоке: холодильник быт среднетемпературный – 2, весы циферблатные -2, электромясорубка электроплита -1, стол производственный -4, весы наполньные - электроводонагреватель -1, морозильная камера - 1.

Акты ревизии оборудования представлены при приемке образовательных учреждений к новому учебному 2017-2018г.

акт приемки образовательного учреждения от 08.08.17 г.
не содержит запрещенных блюд и продуктов, одноименных блюд, гарниров за 2 дня
Питание рациональное, сбалансированное, отвечает принципам щадящего питания.

2.Дополнительное питание учащихся (реализация буфетной продукции)
Организовано (фасованные мелкоштучные кондитерские изделия, в том числе, обогащенные витаминами и микронутриентами, выпечка собственного производства, соки в потребительской упаковке), в соответствии с рекомендациями Приложения №9 СанПиН 2.4.5.2409-08, ассортимент прилагается.

3.Питьевой режим:

Бутилированная вода	имеется
виды посуды	стекло
место организации:	пищеблок

СООТВЕТСТВУЮТ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
Согласованы на срок до 30 мая 2018г.

Приложения:
1. 20 - дневное меню горячего питания завтраков.

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Нижегородской области
в городском округе г. Выкса, Вознесенском районе,
городском округе г.Кулебаки,
городском округе Навашинский С.Ю.Калмыкова

МП

Исполнитель Балинская Е.Б.

Утверждаю:
Руководитель образовательного
учреждения МБОУ Школа №10
Т.В.Тюрина

число 18.09.17

печать

Утверждаю:
Директор МУП «ЦОП»

Л.Г. Мазур

число 18.09.17

печать

ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
На 2017-2018 учебный год
МУП «Центр организации питания»
Г. о. г. Кулебаки
Нижегородской области,
Для питающихся комплексными обедами.
(возрастная группа с 11 и старше)

Нижегородская область г. Кулебаки ул. Бутова д.62 «а» пом. 002

Аналитическая таблица

Наименование продуктового набора	Рекомендуемая Норма 35%	Фактически
Молоко	105,0	100,0
Кисломолочные продукты	54,0	-
Соки плодоовощные	60,0	60,0
Фрукты сухие	7,0	5,0
Сметана	3,5	3,5
Творог	21,0	20,0
Сыр	4,1	4,1
Мясо говядина	30,1	32,1
Колбасные изделия	7,0	10,0
Цыплята 1 категории потрошенные	21,0	21,0
Рыба свежая	28,0	29,1
Яйцо (шт)	14,0	1 шт.
Крупы , бобовые	17,5	18,6
Макароны	7,0	7,6
Мука пшеничная	7,0	7,0
Сахар	15,75	16,0
Кондитерские изделия	5,25	4,20
Масло сливочное	12,25	12,2
Масло растительное	6,3	7,0
Картофель	87,5	90,0
Овощи разные	140,0	140,0
Фрукты свежие	70,0	70,0
Батоны	70,0	70,0
Хлеб ржаной	42,0	40,0
Чай	0,14	0.13
Какао	0,35	0,25
Дрожжи хлебопекарные	0,7	0,4
Соль	2,45	2.5
Белки	31,5	31,5
Жиры	32,2	32,2
Углеводы	134,05	134,9
Энерг. ценность	949,55	955,0

Гл. бухгалтер МУП ЦОП **О.Н. Муклецова**

Меню составлено технологом Коваленко В.Е. на основании:
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ТОО « ПЧЕЛКА» Москва 1994г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008. Издание 4-е, Уральский региональный центр питания, 2008.

Искусственная витаминизация:
-напиток «Фруктовые пираты»;
-кисель витаминный.
При приготовлении блюд используется йодированная соль.
Медработниками школ проводится витаминизация третьих блюд (из расчета 70 мг на одну порцию витамина С).

1 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
129-1994	Рассольник ленинградский, птица	250/20	10,23	16,5	32,66	218,94
АКП	Гуляш мясной	75/75	26,1	12,1	7,5	244,3
219-08	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,3	6,48	54,0	316,4
	Горошек зеленый консервированный	100	1,8	-	6,3	33,3
628-08	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,04	48,64
	Батон	20	1,52	0,18	9,94	45,2
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,4	114,0
	Итого:		53,3	35,56	141,2	1020,24

2 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
63-08	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,09	6,33	10,64	107,83
443-94	Рагу из птицы	50/150	17,9	16,8	28,97	341,1
246-08	Овощи натуральные (огурцы)	100	4,3	0,0	0,06	33,3
280-2008	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,33	-	22,66	91,98
	Батон	40	3.04	0.36	19.88	90.4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,2	114,0
	Итого:		31,0	23,6	120,9	778,6

3 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
138-94	Суп картофельный с бобовыми, птица	250/20	7,6	9,1	13,9	168,1
АКП	Котлета «Золотая рыбка» (пикша)	100	13,3	8,9	8,6	175,3
241-2008	Пюре картофельное	180	5,8	12,0	34,2	253,0
	Капуста соленая на лимонной кислоте	100	0,8	0,1	3,3	14,0
629-1994	Чай с лимоном	180/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0
	Батон	40	3.04	0.36	19.88	90.4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,2	114,0
	Итого:		33,35	31,0	111,0	874,8

4 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
48-08	Суп картофельный с мясн. фрикадельками	250/17,5	9,76	6,82	19,01	175,1
202-08	Тефтели из говядины с рисом «ёжики»	100	9,16	13,53	9,44	196,14
482,94	Капуста тушенная	180	4,7	5,8	24,2	156,8
	Конфета «Тимми»	1 шт.	10,0	21,0	34,2	163,0
282-2008	Компот из свежих плодов или ягод	200	0,16	-	14,99	60,64
	Батон	40	3.04	0.36	19.88	90.4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		40,1	48,1	141,0	956,1

5 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
37-08	Борщ с капустой и картофелем	250	1,9	6,66	10,81	111,11
АКП	Гуляш из филе птицы	75/75	11,0	13,99	13,0	220,4
469-94	Макаронные изд. отварные	180	6,3	7,4	42,3	265,2
246-08	Овощи натуральные(помидоры)	100	0,9		6,3	33,0
АКП	Напиток «Фруктовые Пираты»	200	0,0	0,0	19,24	153,92
	Батон	40	3.04	0.36	19.88	90.4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		26,44	29,01	130,77	987,3

6 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
131-1994	Суп картофельный, консервы рыбные	250/20	6,08	7,2	20,5	172,7
АКП	Колбасные изд. отварные (сосиска)	100	14,0	22,0	0,06	237,5
акп	Картофель тушенный	180	4,39	5,9	36,4	216,7
628-94	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,4	48,64
229-08	Зеленый горошек консервированный	100	1,52	1,5	3,5	39,0
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		35,4	37,56	111,98	967,3

7 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
37-2008	Борщ из капусты, картофель, говядина	250/12,5	6,4	7,47	14,43	142,31
449-94	Плов из птицы	50/150	12,15	12,8	27,1	271,0
229-08	Кукуруза консервированная	100	1,4		7,4	38,6
280-2008	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,33	-	22,66	91,98
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		27,0	21,23	110,7	748,3

8 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
139-94, 217-2008	Суп картофельный с макаронными изделиями, фрикадельки из кур	250/17,5	11,44	13,16	46,76	351,3
170-2008	Рыба, запеченная с яйцом	100	19,63	13,03	7,2	224,8
465-1994	Рис отварной ,	180	4,5	7,4	46,3	273,6
229-2008	Огурцы свежие	100	1,3		4,3	21,6
АКП	Напиток «Фруктовые пираты»	200	0,02	0,00	23,4	93,68
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		43,2	34,55	164,0	1169,5

9 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
120-94; 357-94	Щи из свежей капусты, картофель, говядина	250/12,5	5,7	7,65	10,73	134,73
363-2008	Колбасные изд. отварные (порциями)	100	14,0	22,0	2,5	237,5
469-08	Макаронные изд. отварные	150	5,3	6,2	35,3	221,0
8-97	Икра кабачковая	100	0,4	0,6	4,6	23,6
АКП	Кисель витаминный	200	0,02	0,00	23,4	93,68
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		31,76	37,41	115,65	915,0

10 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
136-1994	Суп картофельный с крупой, мясо. туш.	250/20	5,87	6,43	18,25	155,
394-94	Жаркое по домашнему	200	16,25	10,0	27,72	270,0
246-08	Овощи натуральные (помидоры)	100	0,16	0,16	3,8	68,0
282-08	Компот из плодов или ягод свежих (вишня)	200	0,16	-	14,99	60,65
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		28,78	17,55	103,8	758,6

11 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
63-08	Щи из свежей капусты, картофель ,птица	250/20	5,7	7,65	10,73	134,73
45-08	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	98,79
АКП	Гуляш из филе птицы	75/75	11,0	13,99	13,0	220,4
219-08	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,3	6,48	54,0	316,4
119-08	Зеленый горошек консервированный	100	2,06	0,14	4,2	27,0
АКП	Кисель витаминный	200	0,02	-	23,4	93,68
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		35,4	30,0	121,1	997,0

12 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
45-08	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	98,79
330-94	Шницель рыбный натуральный	100	11,8	5,5	14,4	187,5
465-94	Рис отварной	180	4,56	7,44	46,3	273,0
229-08	Кукуруза консервированная	100	1,4		7,4	38,6
628-94	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,4	48,64
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		31,82	18,0	133,23	850,9

13 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
37-2008	Борщ из капусты, картофель, говядина	250/12,5	6,4	7,47	14,43	142,31
416-94	Котлеты из говядины	100	15,3	16,8	8,3	252,6
469-08	Макаронные изд. отварные	180	6,3	7,4	42,3	265,2
229-08	Зеленый горошек консервированный	100	1,52	1,5	3,5	39,0
280-2008	Компот из плодов или ягод сушеных(курага)	200	0,33	-	22,66	91,98
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		36,2	34,2	130,3	995,5

14 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
131-1994	Суп картофельный, консервы рыбные	250/20	6,08	7,294	20,5	172,734
АКП	Бефстроганов из птицы	50/50	11,84	13,35	8,06	199,35
465-08	Рис отварной	180	4,6	6,2	48,6	270,2
282-08	Компот из свежих плодов или ягод(вишня)	200	0,02	0,00	23,4	93,68
229-08	Кукуруза консервированная	100	0,4	-	0,2	20,0
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		30,02	29,0	140,0	960,7

15 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
129-1994	Рассольник «Ленинградский», мясо туш.	250/20	10,23	16,5	32,66	218,94
123-08	Макаронник с мясом	200	40,4	32,0	99,0	851,5
246-08	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,6	0,2	0,2	28,0
629-94	Чай с сахаром/лимоном	180/15/7	0,3	-	15,2	60,0
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		58,87	50,0	186,2	1362,8

16 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
37-2008	Борщ из капусты, картофель, мясо туш.	250/20	6,4	7,47	14,43	142,31
217-08	Фрикадельки из куриного филе	100	14,4	18,6	8,3	257,8
241-08	Картофельное пюре	180	4,5	8,6	45,4	231,1
246-08	Овощи свежие (помидоры)	100	1,5	-	7,6	40,0
АКП	Напиток «Фруктовые Пираты»	200	0,0	0,0	19,24	153,92
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		33,14	35,6	134,1	1029,5

17 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
139-94, 439-94	Суп картофельный с , с мясными фрикадельками.	250/17,5	8,03	8,06	22,04	193,4
АКП	Филе по домашнему	50/50	27,12	5,24	44,67	334,32
469-08	Макаронные изд. отварные	180	6,3	7,4	42,3	265,2
229-08	Зеленый горошек консервированный	100	1,52	1,5	3,5	39,0
	Нектар яблочный	200	0,4	0,00	24,6	100,0
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		49,7	23,2	176,2	1136,3

18 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
63-08	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,09	6,33	10,64	107,83
443-94	Рагу из птицы	50/150	17,9	16,8	28,97	341,1
246-08	Овощи натуральные (огурцы свежие)	100	0,8	0,00	2,6	13,3
284-2008	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,25	25,35	104,07
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		27,4	24,4	106,7	770,7

19 день

№ рец.	Наименование блюд	Выход	Пищевая ценность			Ккал
			белки	жиры	углеводы	
42-08	Рассольник» Ленинградский»	250	5,03	11,3	32,38	149,6
411-1994	Котлеты (говядина)	100	10,9	19,8	0,0	221,8
241-08	Картофельное пюре	180	4,5	8,6	45,4	231,1
247-2008	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,6	1,5	1,8	10,0
628-1994	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,4	48,64
	Батон	40	3,04	0,36	19,88	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		28,5	42,1	130,9	865,5

20 день

			белки	жиры	углеводы	Ккал
138-1994	Суп картофельный с бобовыми, мясо туш.	250/20	7,6	9,1	13,9	168,1
акп	Рыба по солнечному	100	26,5	17,8	17,25	360,6
465-08	Рис отварной	180	4,56	7,44	46,3	273,0
246-08	Овощи натуральные (помидоры свежие)	100	0,4	0,00	1,3	10,0
АКП	Напиток «Фруктовые Пираты»	200	0,0	0,0	19,24	153,92
	Батон	40	3,04	0,36	19,96	90,4
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	19,245	114,0
	Итого:		48,03	35,3	137,20	1171,0

Технолог : МУП «ЦОП»
Коваленко В.Е.