

Утверждаю :
Директор ГКОУ СО «Школа-интернат №17»
М.М. Ицкович
«11» марта 2024 г.

**Примерное 10-дневное меню для детей 12 лет и старше
(всесезонное, 3-разовое питание)**

Использованы: Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, Часть III Сборник технологических карт (для питания детей), Екатеринбург, 2018 (УДК 613.2 ISBN 978-5-93025-114-2)

МЕНЮ для детей 12 лет и старше лет

Но-мерТК	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Вы-ход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал
----------	---	-----------	----------	---------	------------------	----------

1 день

Завтрак

13/5	Запеканка (сырники) из творога с морковью	130	17,3	14,8	15,6	265,1
	Яблочное пюре	30	0,2	0,1	5,5	22,0
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
-	Яблоки	100	0,4	0,4	11,6	48,7
32/10	Кофейный напиток с молоком (вариант 2)	200	3,1	3,2	9,5	77,8
Итого за 'Завтрак'		560	27,0	26,5	82,4	668,9

Обед

49/1	Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	10,5	100,0
2/2	Борщ со сметаной	250	2,1	5,3	12,7	102,5
-	Мясо говядины отварное	20	5,4	3,8	0,0	56,0
12/8	Гуляш из мяса говядины	100	14,9	15,7	5,4	221,2
	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
46/3	Макаронные изделия отварные	180	6,4	3,6	40,9	220,7
14/10	Компот из чернослива	200	0,5	0,1	22,8	88,6
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
Итого за 'Обед'		944	36,7	35,4	132,8	980,1

Полдник

	Груша	150	0,6	0,5	19,7	76,0
-	Йогурт	200	8,2	5,0	11,8	129,2
-	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,4	44,8
Итого за 'Полдник'		370	10,1	5,6	40,8	250,1

Итого за день

2 день

Завтрак

8/4	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	220	7,0	8,2	32,1	226,2
4/13	Сыр (порциями)	20	5,3	5,3	0,0	70,1
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
-	Хлеб пшеничный	40	2,6	0,3	18,8	89,6
-	Хлеб ржаной	30	2,0	0,4	12,5	58,0
36/10	Какао с молоком (вариант 2)	200	3,6	3,3	15,0	100,3
	Груша	120	0,5	0,4	15,7	60,8
Итого за 'Завтрак'		640	21,1	25,0	94,2	671,0

Обед

18/1	Салат из моркови с изюмом и растительным маслом	100	1,3	6,0	21,3	136,0
16/2	Суп картофельный с бобовыми	250	5,5	5,6	24,3	164,1
40/2	Гренки (сухарики)	20	1,7	0,2	11,3	53,7
7/7	Рыба, запеченная с сыром	120	26,7	10,9	0,0	205,6
	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8

3/3	Картофельное пюре	90	1,9	2,2	13,2	79,6
11/3	Капуста тушеная	90	2,1	1,7	10,4	60,7
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
6/10	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,1	23,2	87,6
Итого за 'Обед'		964	46,3	27,4	144,2	978,3
Полдник						

-	Творожок МУ	100	7,1	23,0	27,7	341,1
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Сок персиковый	200	0,6	0,0	34,0	132,6
Итого за 'Полдник'		350	11,0	23,3	85,2	585,6

Итого за день

3 день

Завтрак

6/1	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом	100	1,5	6,0	9,3	92,7
2/6	Омлет запеченный или паровой	150	14,6	15,9	2,5	211,2
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	45	3,0	0,5	18,8	87,0
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
32/10	Кофейный напиток с молоком (вариант 2)	200	3,1	3,2	9,5	77,8
Итого за 'Завтрак'		555	25,6	33,2	63,7	646,7
Обед						

21/1	Салат из свежих огурцов и томатов с растительным маслом	100	0,9	6,0	4,0	72,1
31/2	Суп-пюре из разных овощей	250	3,2	5,0	14,4	111,1
40/2	Гренки (сухарики)	20	1,7	0,2	11,3	53,7
1/9	Мясо кур отварное (порц., без кости)	120	23,9	17,4	0,4	253,5
-	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
32/3	Рагу из овощей	180	3,0	4,8	20,8	132,5
37/10	Напиток из шиповника	200	0,5	0,2	20,2	77,0
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,9	96,7
-	Хлеб пшеничный	60	4,0	0,4	28,1	134,3
Итого за 'Обед'		984	40,6	34,5	120,5	932,8
Полдник						

52/8	Суфле из печени	100	19,3	6,1	3,3	144,6
-	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,2	14,1	67,2
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117,4
Итого за 'Полдник'		330	27,1	12,7	26,8	329,2
Итого за день						
4 день						
Завтрак						

16/4	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	220	7,2	6,6	35,8	229,3
4/13	Сыр (порциями)	20	5,3	5,3	0,0	70,1
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,9	96,7
-	Сок яблочный	200	1,0	0,2	20,6	86,5
Итого за 'Завтрак'		550	20,1	20,3	100,8	660,6

Обед

41/1	Салат из отварного картофеля с соленым огурцом, репчатым луком и растительным маслом	100	1,4	6,1	10,4	101,0
51/1	Сельдь	20	3,3	1,7	0,0	28,3
38/2	Суп крестьянский с крупой со сметаной	250	2,3	5,9	15,4	120,6
-	Мясо кур отварное	30	6,2	5,1	0,0	70,8
7/8	Бефстроганов из отварного мяса говядины	100	16,1	17,2	6,6	245,0
	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
46/3	Макаронные изделия отварные	180	6,4	3,6	40,9	220,7
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
-	Хлеб пшеничный	60	4,0	0,4	28,1	134,3
12/10	Компот из чернослива и изюма	200	0,4	0,1	22,9	88,7
Итого за 'Обед'		984	42,9	40,6	141,4	1088,5

Полдник

3/9	Рагу из мяса кур	180	15,9	16,9	19,2	290,9
-	Яблоки	120	0,5	0,5	13,9	58,4
-	Напиток с витаминами Витошка	200	0,0	0,0	19,0	70,7
-	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,2	14,1	67,2
Итого за 'Полдник'		530	18,4	17,6	66,1	487,2
Итого за день			81,4	78,4	308,3	2236,2

5 день

Завтрак

15/4	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	240	7,2	6,3	40,4	241,3
-	Масло сливочное	20	0,2	14,5	0,3	132,1
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
32/10	Кофейный напиток с молоком (вариант 2)	200	3,1	3,2	9,5	77,8
Итого за 'Завтрак'		550	16,4	24,8	90,3	640,5

Обед

40/1	Салат из отварной свеклы с сыром и растительным маслом	100	2,6	7,3	8,5	105,1
6/2	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,8	3,0	9,3	68,4
-	Мясо говядины отварное	20	5,4	3,8	0,0	56,0
12/8	Гуляш из мяса говядины	100	14,9	15,7	5,4	221,2
-	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
32/3	Рагу из овощей	180	3,0	4,8	20,8	132,5
-	Хлеб пшеничный	70	4,6	0,5	32,8	156,7
-	Хлеб ржаной	60	4,0	0,7	25,0	116,0
-	Сок яблочный	200	1,0	0,2	20,6	86,5
Итого за 'Обед'		984	37,4	36,0	122,8	944,2

Полдник

38/12	Растегай с рыбой (вариант 2)	150	32,9	12,3	43,3	412,9
27/10	Чай (вариант 2)	200	0,2	0,1	5,0	20,2
Итого за 'Полдник'		350	33,0	12,3	48,3	433,1
Итого за день			86,8	73,1	261,4	2017,8

6 день

Завтрак

8/5	Запеканка (сырники) из творога	120	20,3	11,5	16,1	251,1
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1

-	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,2	14,1	67,2
-	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,6	67,7
36/10	Какао с молоком (вариант 2)	200	3,6	3,3	15,0	100,3
-	Бананы	155	2,3	0,8	35,2	148,0
Итого за 'Завтрак'		550	30,6	23,5	95,1	700,3

Обед

8/1	Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом	100	1,3	6,0	5,1	76,3
10/2	Рассольник домашний со сметаной	250	2,2	5,4	15,7	117,7
-	Мясо говядины отварное	20	5,4	3,8	0,0	56,0
45/8	Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой)	100	15,2	17,9	5,3	243,5
-	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
40/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	180	10,3	8,2	54,8	319,1
2/11	Соус молочный (для запекания)	20	0,8	2,0	2,3	30,2
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,9	96,7
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
7/10	Компот из вишни	200	0,2	0,0	12,2	47,7
Итого за 'Обед'		974	42,1	44,3	140,0	1101,0

Полдник

47/1	Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растительным маслом	100	1,5	6,1	11,8	106,2
-	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,4	44,8
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117,4
17/12	Булочка с повидлом	50	3,6	3,7	30,7	168,1
Итого за 'Полдник'		370	12,3	16,4	61,4	436,5

Итого за день

7 день

Завтрак

16/1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	6,0	11,3	98,3
5/6	Омлет с зеленым горошком (запеченный)	150	10,4	8,6	9,8	150,8
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117,4
Итого за 'Завтрак'		550	23,4	29,0	70,8	621,9

Обед

50/1	Салат из припущенной фасоли, огурцов и томатов с растительным маслом	100	1,6	6,1	5,0	77,2
2/2	Борщ со сметаной	250	2,1	5,3	12,7	102,5
-	Мясо говядины отварное	20	5,4	3,8	0,0	56,0
2/7	Рыба отварная под маринадом	120	13,3	11,8	7,9	186,7
-	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
1/3	Картофель отварной	180	3,5	4,0	28,6	162,6
-	Масло сливочное	5	0,0	3,6	0,1	33,0
20-1/10	Кисель из шиповника	200	0,5	0,2	24,7	95,5
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,9	96,7
-	Яблоки	100	0,4	0,4	11,6	48,7
Итого за 'Обед'		1079	33,5	36,1	135,3	972,6

Полдник

21/5	Шарики из творога с черносливом	100	16,6	8,5	19,9	222,7
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
27/10	Чай (вариант 2)	200	0,2	0,1	5,0	20,2
Итого за 'Полдник'		350	20,1	8,9	48,4	354,8
Итого за день			76,9	74,0	254,4	1949,3

8 день

Завтрак

17/4	Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным	220	5,5	7,2	29,1	201,1
-	Масло сливочное	15	0,1	10,9	0,2	99,1
4/13	Сыр (порциями)	20	5,3	5,3	0,0	70,1
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	45	3,0	0,5	18,8	87,0
-	Сок яблочный	200	1,0	0,2	20,6	86,5
Итого за 'Завтрак'		550	18,2	24,4	92,1	655,8

Обед

14/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой, морковью, яблоками и растительным маслом	100	1,3	6,0	7,8	86,8
37/2	Уха с крупой рисовой	250	9,7	4,8	14,4	138,6
53/8	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	200	15,1	14,0	29,2	301,5
-	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
7/11	Соус сметанный	40	0,5	2,9	1,7	35,2
37/10	Напиток из шиповника	200	0,5	0,2	20,2	77,0
-	Хлеб пшеничный	70	4,6	0,5	32,8	156,7
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,9	96,7
Итого за 'Обед'		914	35,1	29,1	127,4	894,3

Полдник

9/7	Запеканка из рыбы с морковью	100	14,1	5,2	7,0	129,0
27/10	Чай	200	0,2	0,1	9,9	38,8
-	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,2	14,1	67,2
-	Зефир	30	0,2	0,0	22,1	85,8
Итого за 'Полдник'		360	16,5	5,5	53,0	320,7
Итого за день			69,8	59,0	272,5	1870,8

9 день

Завтрак

20/4	Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным	240	7,2	8,0	34,1	234,9
4/13	Сыр (порциями)	20	5,3	5,3	0,0	70,1
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	45	3,0	0,5	18,8	87,0
30/10	Чай с молоком	200	3,0	3,2	14,5	96,2
-	Яблоки	100	0,4	0,4	11,6	48,7
Итого за 'Завтрак'		655	22,1	17,8	102,4	648,8

Обед

39/1	Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом	100	1,5	6,0	18,4	126,4
1/6	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	62,8

18/2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,2	2,5	23,6	127,4
41/2	Фрикадельки мясные	30	6,2	4,4	0,4	65,5
4/7	Рыба, тушенная с овощами	120	14,8	9,9	5,9	169,5
	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
3/3	Картофельное пюре	180	3,7	4,4	26,5	159,1
6/10	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,1	23,2	87,6
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	- 20,9	96,7
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
Итого за 'Обед'		1024	42,2	32,8	142,9	1008,7
Поддник						

50/8	Оладьи из печени	100	17,2	8,1	7,9	173,5
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Сок виноградный	200	0,6	0,4	33,2	134,1
Итого за 'Поддник'		350	21,1	8,9	64,5	419,5
Итого за день						
10 день			85,4	59,4	309,9	2077,0
Завтрак						

13/5	Запеканка (сырники) из творога с морковью	130	17,3	14,8	15,6	265,1
-	Молоко сгущенное	20	0,1	0,2	1,1	6,3
-	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,3	23,5	112,0
-	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	16,7	77,4
32/10	Кофейный напиток с молоком (вариант 2)	200	3,1	3,2	9,5	77,8
-	Бананы	120	1,8	0,6	27,2	114,6
Итого за 'Завтрак'		560	28,3	19,6	93,6	653,1
Обед						

	Огурец свежий	100	0,8	0,1	3,2	14,6
20/2	Суп из овощей со сметаной	250	2,0	6,9	13,0	118,7
4/9	Плов из мяса кур	200	16,5	11,8	38,3	324,7
-	Зелень (укроп)	4	0,1	0,0	0,4	1,8
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,9	96,7
-	Хлеб пшеничный	70	4,6	0,5	32,8	156,7
4/13	Сыр (порциями)	20	5,3	5,3	0,0	70,1
10/10	Компот из кураги и изюма	200	0,7	0,0	23,2	88,2
Итого за 'Обед'		894	33,3	25,2	131,8	871,5
Поддник						

-	Яблоки	100	0,4	0,4	11,6	48,7
29/10	Чай с лимоном	205	0,2	0,1	10,2	40,6
-	Хлеб пшеничный	40	2,6	0,3	18,8	89,6
13/12	Булочка ванильная	60	5,2	4,7	33,9	196,8
Итого за 'Поддник'		405	8,5	5,4	74,4	375,6
Итого за день						
			70,1	50,2	299,8	1900,2

ВЕДОМОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ПРОДУКТОВОГО НАБОРА по массе нетто.
 Для детей 12 лет и старше. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Режим питания: 3-разовое

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции, г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дн.	Среднее в день	Выполнение, отклонение в г	Отклонение от нормы, %
Хлеб ржаной	120	80	70	95	90	100	85	90	95	95	90	890	89	-31	-25,8
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	200	120	164	164	140	120	111	150	150	165	160	1444	144,4	-55,6	-27,8
Мука пшеничная	20	7,5	1,8	10,2	7,9	65,3	30,2	9	2	18	40,6	192,5	19,3	-0,8	-3,8
Крупы, бобовые	50	6,5	59,6	2,6	54	48	90,6	16,8	38,6	18	54,6	389,2	38,9	-11,1	-22,2
Макаронные изделия	20	61,2			61,2					15		137,4	13,7	-6,3	-31,3
Картофель	187	65,2	143,5	81	182,3	83,5	130,7	205,9	226	232	50	1400,1	140	-47	-25,1
Овощи (свежие, мороженные), включая соевые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	190,6	217,5	346,5	128,3	317,1	227,1	353	145,1	155,2	201,1	2281,5	228,2	-91,9	-28,7
Фрукты свежие, ягоды	185	280	120		120		183,4	100	20	100	225	1148,4	114,8	-70,2	-37,9
Сухофрукты	20	20	40	15	20			21,5	15	32	20	183,5	18,4	-1,7	-8,2
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200		200		220	200			200	200		1020	102	-98	-49
Мясо 1-й категории	78	112			80	112	100	32	64	34,5		534,5	53,5	-24,6	-31,5
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40			110						100		210	21	-19	-47,5
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка порошенная)	53			165,6	140,8						92	398,4	39,8	-13,2	-24,8
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- и малосоленное	77		148,8		20	131,7		66,7	110	74		551,2	55,1	-21,9	-28,4
Молоко	350	105,2	199,3	419,8	138	211	338,3	248,5	112,2	244,9	128,2	2145,4	214,5	-135,5	-38,7
Кисломолочная пищевая продукция	180	200										200	20	-160	-88,9
Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	91	100				110,4	80			91	472,4	47,2	-12,8	-21,3
Сыр	15		28,4		20	5			20	20	20	113,4	11,3	-3,7	-24,4
Сметана	10	8,3			5	5	7,4	5	10		8,3	49	4,9	-5,1	-51
Масло сливочное	35	26	17,8	22,8	23,9	29,8	26	19,5	29,5	18,5	11,7	225,5	22,6	-12,5	-35,6
Масло растительное	18	13,6	14	16,5	21,1	16,3	23,4	27,2	8,6	16,4	11	168,1	16,8	-1,2	-6,6
Яйца	40	5,2		132,5		6,6	30,2	74	9	43	8,8	309,3	30,9	-9,1	-22,7
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков)	35	21,5	27,2	18	14,4	17,8	29,8	26,5	25,5	31	39,5	251,2	25,1	-9,9	-28,2

[illegible]

ВЕДОМОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ.
Для детей 12 лет и старше. С 1990 г.

Для детей 12 лет и старше, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Режим питания: 3-разовое

Пищевая ценность	Норма	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дн.	Среднее в день	Выполнение, % от дн. нормы	
														80	89
Белки, г	90	74	78	93	81	87	85	77	70	85	70	801	80		
в т.ч. жив., г		48	45	72	51	55	50	48	44	55	42	509	51		
Жиры, г	92	68	76	80	78	73	84	74	59	59	50	702	70		
в т.ч. раст., г		18	20	20	26	20	30	30	13	21	15	212	21		
Углеводы, г	383	256	324	211	308	261	296	254	273	310	300	2793	279		
Моно- и дисахара, г		96	145	65	94	71	104	84	93	116	102	969	97		
Крахмал, г		138	151	125	193	168	165	143	160	171	176	1588	159		
Пищевые волокна, г		22	28	21	22	23	27	28	20	24	21	236	24		
Витамин В1, мг	1,4	0,6	0,9	0,8	1	0,9	0,9	0,9	0,7	1,1	0,6	8,4	0,8		60
Витамин В2, мг	1,6	1,1	1,2	2,4	1,2	1	1,4	1,4	0,8	3	0,9	14,4	1,4		90
Витамин С, мг	70	39	45	140	47	39	68	122	108	49	42	699	70		100
Витамин А, мкг		947	2388	4677	775	1487	1283	3412	1063	6114	1187	23331	2333		
Витамин Е (ток. экв), мг		11	15	14	17	14	15	18	9	14	10	136	14		
К, мг		2568	3178	2545	2848	2828	3147	3009	2563	3681	2207	28573	2857		
Са, мг		715	847	749	582	564	746	671	518	754	666	6811	681		
P, мг		1010	1156	1271	1110	1183	1305	1071	905	1330	933	11274	1127		
Mg, мг		236	332	247	253	258	436	280	209	296	249	2796	280		
Fe, мг		16	14	18	18	16	17	15	14	20	12	160	16		
Калорийность, ккал	2720	1899	2235	1909	2236	2018	2238	1949	1871	2077	1900	20332	2033		75



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции типа А
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
Номер записи в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710199
Дата внесения в реестр аккредитованных лиц
13.02.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ
ПОЗРПП Роспотребнадзора


подпись
«16» апреля 2024 г.

В.Б. Гурвич
Ф.И.О.

2024 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/130/7679/1350/59

Экспертное заключение
составлено:

10 апреля 2024 г.
дата

место проведения
экспертизы/оценки

Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г. Екатеринбург,
ул. Попова, 30

на основании:

адрес
вх. № 66-54/1350-2024 от «18» марта 2024 г.
номер заявки, дата

экспертом (ами):

Мажаева Т.В.	Главный эксперт отдела гигиены питания, качества и безопасности продукции
--------------	---

Проведена экспертиза/оценка:

с 27 марта 2024 г. по 10 апреля 2024 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для образовательных учреждений
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении

ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»
субъект права

объекта(ов)

	<u>Примерное 10-дневное меню для детей 12 лет и старше (всесезонное, 3 - разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»</u>
--	---

Материалы для проведения
экспертизы/оценки представил:

ГКОУ СО «Школа-интернат № 17», 620043, г. Екатеринбург, ул.
Краснокамская, д. 36, / ул. Торфорефов, д. 113, / ул. Рабочих, д. 64.
ИНН 6658081401
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы
с указанием юридического адреса

Материалы поступили:

27 марта 2024 г.

Представленные материалы:

1. Примерное 10-дневное меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное, 3- разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» с ведомостью выполнения норм продуктового набора по массе нетто и ведомостью выполнения норм потребления пищевых веществ,

Разработчик материалов:

Перечень поступивших материалов	Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов)
Примерное 14-дневное меню для детей 12 лет и старше (всесезонное 3 -х разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»	ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»

Предмет экспертизы/оценки:

№ п/п	наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка	Пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Статья 8 ч.5
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	пп. 8.1.2, 8.1.2.1, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9
3.	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	1.9.

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ГКОУ СО «Школа-интернат № 17»
2.	адрес	620043, г. Екатеринбург, ул. Краснокамская, д. 36, / ул. Торфорефов, д. 113, / ул. Рабочих, д. 64.
	ИНН	6658081401
	ОКПО	47676348
	ОГРН	1026602315761
	ОКВЭД	85.14
	руководитель: ФИО, должность	директор Ицкович Марк Матусович
3.	телефон, факс, e-mail	Тел. 8 (343) 234-34-53 (62), 8 (343) 232-56-62 E-mail: cpezschool-zakupki@mail.ru

УСТАНОВЛЕНО:

1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:

Проведена экспертиза примерного 10-дневного меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное 3-х разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Примерное меню разработано ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» для детей с пребыванием в организации детей 4 - 6 часов. В соответствии с предоставленной ведомостью контроля за рационом питания, набора пищевой продукции для организации питания для детей от **12 лет и старше** установлено, что он в целом соответствует требованиям Приложения 7 (таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Форма предоставленного меню приготавливаемых блюд соответствует рекомендуемому образцу Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций соответствуют приложению 9, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей **12 лет и старше**. Суммарный объем порций для детей 3-7 лет превышает рекомендованный в приложении 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по обеду на 21,8%, полднику на 7,6%.

В примерном меню образовательного учреждения организовано **трехразовое** горячее питание (завтрак, обед, полдник), что соответствует требованиям п. 8.1.2, Приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по кратности приема пищи детей, находящихся в общеобразовательных организациях **4-6 часов**. При трехразовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии для детей **12 лет и старше** в среднем за 10 дней составило по белку 80 г, жирам 70 г, углеводам 279 г и 2033 ккал соответствует рекомендуемой суточной потребности в пищевых веществах, энергии при трехразовом питании (75%) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 89%, 76%, 73%, и 75% соответственно (Приложение 10 таблица 1).

Калорийность между приемами пищи в представленном примерном меню распределилась следующим образом: завтрак 32,3% от суточной потребности, обед 48,1%, полдник 19,6%, что **соответствует** требованиям Приложения 10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению калорийности между приемами пищи при трехразовом питании.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), методических рекомендаций по питанию детей в организованных коллективах, Часть III Сборника технологических карт (для питания детей, Екатеринбург, 2018 (УДК 613.2 ISBN 978-5-93025-114-2), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории) на каждое блюдо и рациона в целом, а также содержание витаминов в ежедневном рационе. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептов. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются, качество и безопасность блюд соответствует ТР ТС 021/2011.

2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)

№ п/п	содержание нарушения	пункт НД	№ нормативного документа
1	Нарушений требований нормативных документов не выявлено	нет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Нарушений требований нормативных документов не выявлено	нет	СП 2.4.3648-20
4	Нарушений требований нормативных документов не выявлено	нет	ТР ТС 021/2011

3. Выводы:

Примерное 10-дневное меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное, 3 - разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» в объеме проведенной экспертизы **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **и соответствует требованиям** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

К экспертному заключению прилагаются: Примерное 10-дневное меню для детей **12 лет и старше** (всесезонное, 3- разовое питание) ГКОУ СО «Школа-интернат № 17» с ведомостью выполнения норм продуктового набора по массе нетто и ведомостью выполнения норм потребления пищевых веществ, план проведения экспертизы и записи проведения экспертизы.

Экспертное заключение составлено:

Главный эксперт отдела гигиены питания,
качества и безопасности продукции
должность


подпись

Мажаева Т.В.
Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849296

Владелец Ицкович Марк Матусович

Действителен с 20.08.2025 по 20.08.2026