

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г.о. Тольятти
Администрация Муниципального района Ставропольский
Центральное управление Министерства образования и науки Самарской области

УТВЕРЖДЕНО
Руководитель
Центрального управления

А.Н. Двирник

СОГЛАСОВАНО
Главы муниципального района
Ставропольский

В.М. Медведев

СОГЛАСОВАНО
И.о. начальника Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Самарской области в г. Тольятти

А.Ю. Кузнецов

**Циклическое двухнедельное меню сбалансированных рационов, для организации
бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее
образование в муниципальных образовательных организациях
м.р. Ставропольский
(для доготовочных столовых)**

СОГЛАСОВАНО:
Директор *С.А. Митягина*

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ГАММА – плюс»
Солоднева Л.В. Солоднева

Главный специалист – эксперт
Роспотребнадзора *Петрова* О.А. Петрова

РАЗРАБОТЧИКИ:
ООО «ГАММА – плюс»

Директор по производству *Замотин* А.П. Замотин
Технолог *Степашкина* О.В. Степашкина
Технолог *Семенова* Е.М. Семенова
Технолог *Харитонов* П.М. Харитонов

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г.о. Тольятти
Администрация Муниципального района Ставропольский
Центральное управление Министерства образования и науки Самарской области

УТВЕРЖДЕНО
Руководитель
Центрального управления

А.Н. Двирник

СОГЛАСОВАНО
Главы муниципального района
Ставропольский

В.М. Медведев

СОГЛАСОВАНО
И.о. начальника Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Самарской области в г. Тольятти

А.Ю. Кузнецов

**Циклическое двухнедельное меню сбалансированных рационов (завтрак, обед, обед со
свободным выбором блюд) для организации горячего питания в образовательных
учреждениях муниципального района Ставропольский
(для доготовочных столовых)**

СОГЛАСОВАНО:
Директор

С.А. Мещеряков

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ГАММА – плюс»

Солоднёва В.В. Солоднёва



Главный специалист - эксперт
Роспотребнадзора *Петрова* О.А. Петрова

РАЗРАБОТЧИКИ:
ООО «ГАММА – плюс»

Директор по производству *Замотин* А.П. Замотин
Технолог *Стедьмахова* О.В. Стедьмахова
Технолог *Семенова* Е.М. Семенова
Технолог *Харитонов* П.М. Харитонов

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г.о. Тольятти
Администрация Муниципального района Ставропольский
Центральное управление Министерства образования и науки Самарской области

УТВЕРЖДЕНО
Руководитель
Центрального управления

А.Н. Двирник

СОГЛАСОВАНО
Главы муниципального района
Ставропольский

В.М. Медведев

СОГЛАСОВАНО
И.о. начальника Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Самарской области в г. Тольятти

А.Ю. Кузнецов

**Циклическое меню сбалансированных рационов, для организации бесплатного горячего
питания обучающихся, нуждающихся в специализированном питании получающих
начальное общее образование и муниципальных образовательных организациях
м.р. Ставропольский.
(для доготовочных столовых)**

СОГЛАСОВАНО:

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «ГАММА – плюс»

Главный специалист – эксперт
Роспотребнадзора О.А. Петрова

РАЗРАБОТЧИКИ:

ООО «ГАММА – плюс»

Директор по производству А.П. Замотин
Технолог О.В. Стельмахова
Технолог Е.М. Семенова
Технолог П.М. Харитонов

Циклическое меню

1 неделя

Сборник рецептов	Код	Наименование	Выход	Пищевая ценность				Витамины					Минеральные вещества							
				Белки	Жиры	Угле- ды	Ккал	А (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	С (мг)	Е (мг)	Zn (мкг)	I (мкг)	Ca (мг)	Mg (мг)	P (мг)	Fe (мг)		
Среда																				
<i>Завтрак (с 7 до 11 лет)</i>																				
Таб. №25	17068	Бутерброд с ветчиной (батон)	20/20	4,02	7,51	10,28	124,79			0,09	0,04			2,71			9,26	8,06	55,21	0,51
Таб. №24/9	9463	Виноград свежий	88	0,55	0,55	14,17	63,83			0,50	0,20	55,20	5,50			276,00	156,40	202,40	5,50	
Таб. 24/96	6357	Каша молочная рисовая с маслом	200/5	6	7,51	39,54	249,75	0,05	0,08	0,17	1,28	6,00	2,85	5,90	126,57	36,20	157,41	0,59		
642/96	9136	Какао с молоком	160	3,09	3,36	20,62	125,08	0,02	0,04	0,13	1,04	3,09	2,32	4,80	100,58	24,80	92,96	0,83		
Итого:			57,00	13,66	18,93	84,61	563,45	0,07	0,71	0,54	57,52	17,30	5,17	10,70	512,41	225,46	507,98	7,43		
<i>Завтрак 2 (с 11 лет и старше)</i>																				
Таб. №25	5102	Виноград свежий	75	0,47	0,47	12,01	54,15			0,40	0,20	46,80	4,70			234,00	132,60	171,60	4,70	
1998	8665	Бутерброд горячий "Школьный" с ветчиной	60	7,54	10,3	10,04	163,02	0,04	0,09	0,10	2,33	7,54	7,54	2,00	106,01	12,41	110,24	0,62		
Таб. 24/96	6357	Каша молочная рисовая с маслом	200/5	6	7,51	39,54	249,75	0,05	0,08	0,17	1,28	6,00	2,85	5,90	126,57	36,20	157,41	0,59		
642/96	9136	Какао с молоком	160	3,09	3,36	20,62	125,08	0,02	0,04	0,13	1,04	3,09	2,32	4,80	100,58	24,80	92,96	0,83		
Итого:			68,00	17,1	18,28	72,17	592	0,11	0,61	0,60	51,45	21,33	12,71	12,70	567,16	206,01	532,21	6,74		
<i>Обед 1 (с 7 до 11 лет)</i>																				
Таб. №24/9	6232	Огурец свежий	25	0,18	0,03	0,48	2,91			0,01	0,01	1,79	0,18	0,18	1,28	4,34	3,57	7,65	0,13	
Таб. №24/9	9681	Дыня свежая	80	0,62	0,31	7,70	36,07			0,04	0,04	20,80	0,62	0,62	4,16	16,64	13,52	12,48	1,04	
139/96	15769	Суп картофельный с макаронными изделиями на кв. бульоне	200	9,38	8,11	16,93	178,22	0,15	0,13	0,11	14,97	8,10	7,94	1 201,98	35,56	28,76	116,50	1,44		
ТТК	1120	Котлета Пожарская из цыплят	55	13,60	18,17	13,00	269,93	5,60	0,09	0,13	1,34	13,60			30,50	17,50	126,76	1,27		
257/96, 510	3714	Каша гречневая вязкая	150	4,58	4,81	22,12	150,09	0,02	0,16	0,08		4,58			13,97	72,33	109,91	2,47		
13/2004	6132	Отвар шиповника с сахаром	160	0,54	0,22	23,70	98,94			0,01	0,05	160,00	0,54	0,54	0,80	10,08	2,72	2,72	0,53	
773/97	365	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,60			0,03	0,01		1,90			5,00	3,50	16,25	0,28	
Итого:			71,00	30,80	31,85	96,23	794,76	5,77	0,47	0,43	198,90	29,52	9,28	1 208,22	116,09	141,90	392,27	7,16		
<i>Обед 2 (с 11 лет и старше)</i>																				
Таб. №24/9	6232	Огурец свежий	25	0,18	0,03	0,48	2,91			0,01	0,01	1,79	0,18	0,18	1,28	4,34	3,57	7,65	0,13	
6	9217	Дыня свежая	125	0,98	0,49	12,06	56,57			0,07	0,07	32,60	0,98	0,98	6,52	26,08	21,19	19,56	1,63	
139/96	15769	Суп картофельный с макаронными изделиями на кв. бульоне	200	9,38	8,11	16,93	178,22	0,15	0,13	0,11	14,97	8,10	7,94	1 201,98	35,56	28,76	116,50	1,44		
ТТК	1120	Котлета Пожарская из цыплят	55	13,60	18,17	13,00	269,93	5,60	0,09	0,13	1,34	13,60			30,50	17,50	126,76	1,27		
257/96, 510	3714	Каша гречневая вязкая	150	4,58	4,81	22,12	150,09	0,02	0,16	0,08		4,58			13,97	72,33	109,91	2,47		
13/2004	6132	Отвар шиповника с сахаром	160	0,54	0,22	23,70	98,94			0,01	0,05	160,00	0,54	0,54	0,80	10,08	2,72	2,72	0,53	
773/97	365	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,60			0,03	0,01		1,90			5,00	3,50	16,25	0,28	
Итого:			78,00	31,16	32,03	100,59	815,26	5,77	0,50	0,46	210,70	29,88	9,64	1 210,58	125,53	149,57	399,35	7,75		
Четверг																				
<i>Завтрак (с 7 до 11 лет)</i>																				
Таб. №24/9	1043	Помидор свежий	40	0,45	0,08	1,55	8,72			0,02	0,02	10,20	0,45	0,45	2,45	5,71	8,16	10,61	0,37	
6	146	Сосиска отварная	50	5,61	12,19	0,20	132,95			0,10	0,08		5,61			17,85	10,20	81,09	0,92	
393/97	145	Картофельное пюре	100	2,20	3,44	14,70	98,56	0,02	0,11	0,09	17,27	2,20	0,46	0,96	32,25	22,08	65,67	0,82		
472/96	11435	Чай с молоком	160	1,16	1,40	13,86	72,68	0,01	0,02	0,06	0,52	1,16	1,16	2,40	48,36	5,60	36,00	0,08		
630/96	15288	Батон в ассортименте	20	1,50	0,58	10,28	52,34			0,02	0,01				3,80	2,60	13,00	0,24		
Итого:			57,00	10,92	17,69	40,59	365,25	0,03	0,27	0,26	27,99	9,42	2,07	5,81	107,97	48,64	206,37	2,43		

Завтрак 2 (с 11 лет и старше)

Таб. №24/9 6	12777	Десерт фруктовый (яблоко)	160	0,64	0,64	15,68	71,04		0,05	0,05	16,00	0,64		25,60	14,40	17,60	3,52	
393/97	146	Сосиска отварная	50	5,61	12,19	0,20	132,95		0,10	0,08		5,61		17,85	10,20	81,09	0,92	
472/96	549	Картофельное пюре	150	3,30	4,98	22,06	146,26	0,03	0,16	0,13	25,91	3,30	0,70	1,44	48,32	33,13	98,47	1,23
630/96	11435	Чай с молоком	160	1,16	1,40	13,86	72,68	0,01	0,02	0,06	0,52	1,16	1,16	2,40	48,36	5,60	36,00	0,08
ПП	15288	Батон в ассортименте	20	1,50	0,58	10,28	52,34		0,02	0,01				3,80	2,60	13,00	0,24	
Итого:			68,00	12,21	19,79	62,08	475,27	0,04	0,35	0,33	42,43	10,71	1,86	3,84	143,93	65,93	246,16	5,99

Обед 1 (с 7 до 11 лет)

Таб. №24/9 6	6022	Огурец свежий	15	0,11	0,02	0,29	1,78		0,00	0,00	1,07	0,11	0,11	0,77	2,60	2,14	4,59	0,08
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на квр. бульоне	200	1,66	4,06	11,02	87,26	0,16	0,05	0,05	19,81	1,66	7,53	1 281,98	39,43	21,63	43,87	26,62
№ 403/96	12870	Плов из мяса	50/150	14,44	31,40	39,32	497,64		0,44	0,13	1,49	14,44		600,00	20,22	49,12	209,92	1,96
ТТК	9070	Чай ягодный замороженная (смесь)	160	0,11	0,04	10,55	43,00		0,00	0,00	21,20	0,11			4,11	3,29	3,50	0,17
ПП	365	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,60		0,03	0,01		1,90			5,00	3,50	16,25	0,28
Итого:			71,00	18,22	35,72	73,48	688,28	0,16	0,52	0,19	43,57	18,22	7,64	1 882,75	71,36	79,68	278,13	29,11

Обед 2 (с 11 лет и старше)

Таб. №24/9 6	6022	Огурец свежий	15	0,11	0,02	0,29	1,78		0,00	0,00	1,07	0,11	0,11	0,77	2,60	2,14	4,59	0,08
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на квр. бульоне	200	1,66	4,06	11,02	87,26	0,16	0,05	0,05	19,81	1,66	7,53	1 281,98	39,43	21,63	43,87	26,62
№ 403/96	12870	Плов из мяса	50/150	14,44	31,40	39,32	497,64		0,44	0,13	1,49	14,44		600,00	20,22	49,12	209,92	1,96
ТТК	9070	Чай ягодный замороженная (смесь)	160	0,11	0,04	10,55	43,00		0,00	0,00	21,20	0,11			4,11	3,29	3,50	0,17
№ 687/96	8985	Пирожок с картофелем	50	3,35	1,89	22,39	119,97	0,01	0,07	0,03	3,46	3,35	2,86	67,21	10,74	8,83	39,23	0,55
ПП	198	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04		0,04	0,01		2,66	2,66	0,56	7,00	4,90	22,75	0,39
Итого:			78,00	22,33	37,69	100,79	831,69	0,17	0,60	0,22	47,03	22,33	13,16	1 950,53	84,10	89,91	323,86	29,77

Пятница**Завтрак 1 (с 7 до 11 лет)**

№450/96	13550	Филе куриное тушеное в соусе	50/30	10,78	12,91	11,17	203,99		0,01	0,01	1,16	10,78	0,15	0,02	9,84	2,62	5,82	0,15
ТТК	5918	Рис оригинальный	100	2,87	4,10	27,90	159,98		0,04	0,03	2,93	2,87			18,99	24,06	66,02	0,64
628/96	10781	Чай с сахаром	160	0,80	0,20	13,47	58,92								0,41			0,04
ПП	13286	Батон в ассортименте	30	2,25	0,87	15,42	78,51		0,03	0,01					5,70	3,90	19,50	0,36
Итого:			57,00	16,70	18,08	67,96	501,40		0,08	0,05	4,09	13,65	0,15	0,02	34,94	30,58	91,34	1,19

Завтрак 2 (с 11 лет и старше)

Таб. №24/9 6	9291	Дыня свежая	60	0,47	0,23	5,77	27,03		0,03	0,03	15,60	0,47	0,47	3,12	12,48	10,14	9,36	0,78
№450/96	13550	Филе куриное тушеное в соусе	50/30	10,78	12,91	11,17	203,99		0,01	0,01	1,16	10,78	0,15	0,02	9,84	2,62	5,82	0,15
ТТК	5918	Рис оригинальный	100	2,87	4,10	27,90	159,98		0,04	0,03	2,93	2,87			18,99	24,06	66,02	0,64
ТТК	10500	Чай с шиповником	160	0,18	0,07	14,49	59,31		0,00	0,02	52,00	0,18	0,18	0,26	3,48	0,88	0,88	0,19
ПП	15288	Батон в ассортименте	20	1,50	0,58	10,28	52,34		0,02	0,01					3,80	2,60	13,00	0,24
Итого:			68,00	15,80	17,89	69,61	502,65		0,11	0,10	71,69	14,30	0,79	3,40	48,59	40,30	95,08	2,00

Обед 1 (с 7 до 11 лет)

138/96	15249	Суп картофельный с горохом на квр. бульоне	200	11,31	9,48	15,80	193,72	0,14	0,24	0,12	10,20	10,42	6,59	1 121,73	43,89	36,58	130,22	2,21
450/2004	16024	Шницель натуральный рубленый (говядина)	50	18,28	10,72	3,58	183,92											0,10
240/96	7309	Картофель запеченный	150	3,09	6,86	25,18	174,82		0,19	0,11	30,90	3,09			22,81	35,98	91,24	1,45
ТТК	11465	Чай лимонный	160	0,07	0,01	13,69	55,13		0,00	0,00	2,88	0,07	0,07	0,16	3,29	0,86	1,58	0,08
ПП	365	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,60		0,03	0,01		1,90			5,00	3,50	16,25	0,28
Итого:			71,00	34,65	27,27	70,55	666,19	0,14	0,46	0,24	43,98	15,48	6,66	1 121,89	74,99	76,92	239,39	4,02

Обед 2 (с 11 лет и старше)

138/96	15249	Суп картофельный с горохом на квр. бульоне	200	11,31	9,48	15,80	193,72	0,14	0,24	0,12	10,20	10,42	6,59	1 121,73	43,89	36,58	130,22	2,21
--------	-------	--	-----	-------	------	-------	--------	------	------	------	-------	-------	------	----------	-------	-------	--------	------

450/2004	16024	Шницель натуральный рубленый (говядина)	50	2,28	10,72	3,58	183,92										0,10	
240/96	7309	Картофель запеченный	150	3,09	6,86	25,18	174,82		0,19	0,11	30,90	3,09			22,81	35,98	91,24	1,45
646/96	8782	Напиток из лимона	160	0,12	0,01	19,55	78,77		0,01	0,00	5,12	0,12	0,12	0,26	5,70	1,54	2,82	0,13
ТТК	14182	Трубочка слоёная в ассортименте	35	1,64	5,74	14,41	115,86	3,76	0,00	0,01		0,01			0,57	0,12	1,99	0,03
ПП	365	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,60		0,03	0,01		1,90			5,00	3,50	16,25	0,28
Итого:			78,00	36,34	33,01	90,82	805,69	3,90	0,47	0,25	46,22	15,54	6,70	1 121,99	77,97	77,72	242,62	4,10

Цикличное меню

2 неделя

Сборник рецептур	Код	Наименование	Выход	Пищевая ценность				Витамины					Минеральные вещества					
				Белки	Жиры	Угле- ды	Ккал	А (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	С (мг)	Е (мг)	Zn (мкг)	I (мкг)	Ca (мг)	Mg (мг)	P (мг)	Fe (мг)
Понедельник																		
Завтрак (с 7 до 11 лет)																		
Таб. №24/96	6022	Огурец свежий	15	0,11	0,02	0,29	1,78		0,00	0,00	1,07	0,11	0,11	0,77	2,60	2,14	4,59	0,08
Таб №25/96	13849	Бутерброд с сыром (батон в асс.)	20/20	6,97	6,53	12,99	138,61	54,60	0,01	0,06	0,15	4,87	4,87		184,80	7,35	105,00	0,21
284/96	1748	Омлет натуральный	105	11,07	13,88	2,04	177,36	0,23	0,07	0,40	0,39	11,07	0,87	1,80	83,04	13,91	182,48	2,05
ТТК	9621	Какао напиток Несквик витаминизированный	160	1,76	1,74	15,03	82,82	0,01	0,02	0,06	0,52	1,76	1,16	2,40	48,12	5,60	36,00	0,05
Итого:			57,00	19,91	22,17	30,35	400,57	54,84	0,10	0,52	2,13	17,81	7,01	4,97	318,56	29,00	328,07	2,39
Завтрак 2 (с 11 лет и старше)																		
Таб. №24/96	9203	Дыня свежая	90	0,70	0,35	8,66	40,59		0,05	0,05	23,40	0,70	0,70	4,68	18,72	15,21	14,04	1,17
Таб №25/96	13849	Бутерброд с сыром (батон в асс.)	20/20	6,97	6,53	12,99	138,61	54,60	0,01	0,06	0,15	4,87	4,87		184,80	7,35	105,00	0,21
284/96	1748	Омлет натуральный	105	11,07	13,88	2,04	177,36	0,23	0,07	0,40	0,39	11,07	0,87	1,80	83,04	13,91	182,48	2,05
ТТК	9621	Какао напиток Несквик витаминизированный	160	1,76	1,74	15,03	82,82	0,01	0,02	0,06	0,52	1,76	1,16	2,40	48,12	5,60	36,00	0,05
Итого:			68,00	20,50	22,50	38,72	439,38	54,84	0,15	0,57	24,46	18,40	7,60	8,88	334,68	42,07	337,52	3,48
Обед 1 (с 7 до 11 лет)																		
Таб. №24/96	2523	Помидор свежий	30	0,34	0,06	1,16	6,54		0,02	0,01	7,65	0,34	0,34	1,84	4,28	6,12	7,96	0,28
№ 138/96	167	Суп картофельный с фасолью на кур. бульоне	200	1,52	4,18	8,57	77,98	0,14	0,07	0,07	14,57	1,52	6,59	1 121,73	33,40	20,10	43,95	26,40
422/96	13253	Тефтели из говядины с соусом	60/30	7,19	12,87	8,25	177,59		0,01	0,01	1,17	7,19	7,19	120,16	2,52	2,19	4,45	0,10
472/96	549	Картофельное пюре	150	3,30	4,98	22,06	146,26	0,03	0,16	0,13	25,91	3,30	0,70	1,44	48,32	33,13	98,47	1,23
ТТК	11465	Чай лимонный	160	0,07	0,01	13,69	55,13		0,00	0,00	2,88	0,07	0,07	0,16	3,29	0,86	1,58	0,08
ПП	198	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04		0,04	0,01		2,66	2,66	0,56	7,00	4,90	22,75	0,39
Итого:			71,00	15,08	22,38	70,95	545,54	0,17	0,30	0,23	52,18	15,08	17,55	1 245,89	98,81	67,30	179,16	28,48
Обед 2 (с 11 лет и старше)																		
Таб. №24/96	2523	Помидор свежий	30	0,34	0,06	1,16	6,54		0,02	0,01	7,65	0,34	0,34	1,84	4,28	6,12	7,96	0,28
№ 138/96	167	Суп картофельный с фасолью на кур. бульоне	200	1,52	4,18	8,57	77,98	0,14	0,07	0,07	14,57	1,52	6,59	1 121,73	33,40	20,10	43,95	26,40
422/96	13253	Тефтели из говядины с соусом	60/30	7,19	12,87	8,25	177,59		0,01	0,01	1,17	7,19	7,19	120,16	2,52	2,19	4,45	0,10
472/96	549	Картофельное пюре	150	3,30	4,98	22,06	146,26	0,03	0,16	0,13	25,91	3,30	0,70	1,44	48,32	33,13	98,47	1,23
ТТК	11465	Чай лимонный	160	0,07	0,01	13,69	55,13		0,00	0,00	2,88	0,07	0,07	0,16	3,29	0,86	1,58	0,08
ТТК	14182	Трубочка слоёная в ассортименте	35	1,64	5,74	14,41	115,86	3,76	0,00	0,01		0,01		0,57	0,12	1,99	0,03	
пром	2974	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76		0,04	0,01		3,04	3,04	0,64	8,00	5,60	26,00	0,44
Итого:			78,00	17,10	28,16	87,82	673,12	3,93	0,30	0,24	52,18	15,47	17,93	1 245,97	100,38	68,12	184,40	28,56
Вторник																		
Завтрак (с 7 до 11 лет)																		
Таб. №24/96	6022	Огурец свежий	15	0,11	0,02	0,29	1,78		0,00	0,00	1,07	0,11	0,11	0,77	2,60	2,14	4,59	0,08
393/97	146	Сосиска отварная	50	5,61	12,19	0,20	132,95		0,10	0,08		5,61			17,85	10,20	81,09	0,92
469/96	15763	Спагетти отварные	150	5,60	5,66	35,88	216,84							7,36	0,44	1,60	0,06	
ТТК	15868	Морс черносмородиновый	160			13,20	52,80	34,16	0,01	0,01	6,60	0,15	0,04	0,15	0,54	0,25	0,64	0,01
ПП	15288	Батон в ассортименте	20	1,50	0,58	10,28	52,34		0,02	0,01				3,80	2,60	13,00	0,24	
Итого:			57,00	12,82	18,45	59,85	456,71	34,16	0,13	0,09	7,67	5,87	0,15	0,92	32,15	15,63	100,92	1,31

ТТК	2316	Рожок обсыпной	50	0,04	3,38	29,56	164,82	0,01	0,07	0,03	4,04	3,92	0,58	9,11	6,50	38,69	0,52	
Пром	350	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20		0,06	0,02	3,80			10,00	7,00	32,50	0,55	
Итого:			78,00	35,26	38,97	126,94	999,50	5,81	0,36	0,31	15,37	34,51	14,99	1 684,76	103,45	70,48	358,67	6,42

Четверг

Завтрак (с 7 до 11 лет)

Таб. №24/96	2382	Огурец свежий	50	0,36	0,05	0,97	5,77		0,02	0,01	3,57	0,36	0,36	2,55	8,67	7,14	15,30	0,26
ТТК	16856	Наггетсы куриные рубленые	45	5,39	2,59	0,82	48,15								13,98	23,91	60,57	0,96
240/96	6290	Картофель запеченный	100	2,06	4,57	16,79	116,53		0,12	0,07	20,60	2,06						
ТТК	11465	Чай лимонный	160	0,07	0,01	13,69	55,13		0,00	0,00	2,88	0,07	0,07	0,16	3,29	0,86	1,58	0,08
ПП	15288	Батон в ассортименте	20	1,50	0,58	10,28	52,34		0,02	0,01					3,80	2,60	13,00	0,24
Итого:			57,00	9,38	7,80	42,55	277,92		0,17	0,09	27,05	2,49	0,43	2,71	29,74	34,51	90,49	1,54

Завтрак 2 (с 11 лет и старше)

Таб. №24/96	8224	Десерт фруктовый (арбуз)	120	0,80	0,13	7,71	35,21		0,05	0,08	9,31	0,80			18,62	15,96	9,31	1,33
ТТК	16856	Наггетсы куриные рубленые	45	5,39	2,59	0,82	48,15										0,04	
240/96	7309	Картофель запеченный	150	3,09	6,86	25,18	174,82		0,19	0,11	30,90	3,09			22,81	35,98	91,24	1,45
ТТК	11465	Чай лимонный	160	0,07	0,01	13,69	55,13		0,00	0,00	2,88	0,07	0,07	0,16	3,29	0,86	1,58	0,08
ПП	15288	Батон в ассортименте	20	1,50	0,58	10,28	52,34		0,02	0,01					3,80	2,60	13,00	0,24
Итого:			68,00	10,85	10,17	57,68	365,65		0,27	0,20	43,09	3,96	0,07	0,16	48,52	55,40	115,17	3,10

Обед 1 (с 7 до 11 лет)

Таб. №24/96	2522	Помидор свежий	50	0,56	0,10	1,94	10,90		0,03	0,02	12,75	0,56	0,56	3,06	7,14	10,20	13,26	0,46
	9473	Виноград свежий	70	0,43	0,43	11,09	49,95		0,04	0,01	4,32	0,43			21,60	12,24	15,84	0,43
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кв. бульоне	200	1,66	4,06	11,02	87,26	0,16	0,05	0,05	19,81	1,66	7,53	1 281,98	39,43	21,63	43,87	26,62
№416/96	13416	Биточки рубленые из говядины	50	7,95	10,17	8,00	155,33					7,95					0,06	
469/96;516/3/04	1669	Макаронь отварные	150	5,65	4,29	36,02	205,29	0,02	0,09	0,03		5,65	5,61	0,77	20,27	8,72	47,78	0,90
ТТК	17603	Чай ягодный (черной смородины)	160	0,55	0,15	10,78	46,70		0,00	0,00	21,20		0,11	0,11	4,11	3,29	3,50	0,17
Пром	2974	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76		0,04	0,01		3,04	3,04	0,64	8,00	5,60	26,00	0,44
Итого:			71,00	19,84	19,52	98,53	649,19	0,18	0,25	0,12	58,08	19,29	16,85	1 286,55	100,55	61,68	150,31	29,02

Обед 2 (с 11 лет и старше)

Таб. №24/96	2522	Помидор свежий	50	0,56	0,1	1,94	10,9		0,03	0,02	12,75	0,56	0,56	3,06	7,14	10,20	13,26	0,46
№ табл, 24/94	6717	Виноград свежий	110	0,69	0,69	17,62	79,45		0,60	0,20	68,60	6,90			343,20	194,50	251,70	6,90
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кв. бульоне	200	1,66	4,06	11,02	87,26	0,16	0,05	0,05	19,81	1,66	7,53	1 281,98	39,43	21,63	43,87	26,62
№416/96	13416	Биточки рубленые из говядины	50	7,95	10,17	8	155,33					7,95					0,06	
469/96;516/3/04	1669	Макаронь отварные	150	5,65	4,29	36,02	205,29	0,02	0,09	0,03		5,65	5,61	0,77	20,27	8,72	47,78	0,90
ТТК	17603	Чай ягодный (черной смородины)	160	0,55	0,15	10,78	46,7		0,00	0,00	21,20		0,11	0,11	4,11	3,29	3,50	0,17
Пром	350	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2		0,06	0,02		3,80			10,00	7,00	32,50	0,55
Итого:			78,00	20,86	19,86	109,98	702,13	0,18	0,83	0,32	122,36	26,52	13,81	1 285,91	424,15	245,34	392,67	35,60

Пятница

Завтрак (с 7 до 11 лет)

Таб. №24/96	16229	Десерт фруктовый (яблоко)	120	0,48	0,48	11,76	53,28		0,04	0,02	12,00				19,20	10,80	13,20	2,64
Таб 24/96	9829	Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	6,27	7,84	33,76	230,68	0,05	0,14	0,17	1,26	6,27	2,84	5,88	127,34	38,36	160,00	0,84
ТТК	17139	Бутерброд горячий с сыром	40	5,29	6,78	10,32	123,50	11,80	0,03	0,07	0,11	3,52	3,48		137,63	8,65	94,05	0,47
642/96	9136	Какао с молоком	160	3,09	3,36	20,62	125,08	0,02	0,04	0,13	1,04	3,09	2,32	4,80	100,58	24,80	92,96	0,83
Итого:			57,00	15,13	18,46	76,46	532,54	11,87	0,25	0,39	14,41	12,88	8,64	10,68	384,75	82,61	360,21	4,78

Завтрак 2 (с 11 лет и старше)

	9217	Дыня свежая	125	0,98	0,49	12,06	56,57		0,07	0,07	32,60	0,98	0,98	6,52	26,08	21,19	19,56	1,63
11/04	4457	Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	60	7,51	8,69	15,82	171,53	0,03	0,11	0,08	0,08	7,51	7,51		107,96	13,21	116,71	0,74

Таб 24/96	9829	Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	2,27	7,84	33,76	230,68	0,05	0,14	0,17	0,26	6,27	2,84	5,88	127,34	38,36	160,00	0,84
642/96	9136	Какао с молоком	160	3,09	3,36	20,62	125,08	0,02	0,04	0,13	1,04	3,09	2,32	4,80	100,58	24,80	92,96	0,83
Итого:			68,00	17,85	20,38	82,26	583,86	0,10	0,36	0,45	34,98	17,85	13,65	17,20	361,96	97,56	389,23	4,04

Обед 1 (с 7 до 11 лет)

Таб. №24/96	2391	Огурец свежий	30	0,21	0,03	0,58	3,43		0,01	0,01	2,14	0,21	0,21	1,53	5,20	4,28	9,18	0,15
136/96	1576	Суп картофельный с пшеном на кур. бульоне	200	8,96	8,44	13,95	167,57	0,15	0,13	0,11	14,97	7,68	7,06	1 201,86	35,12	30,80	118,86	1,42
ТТК, акт 10/12/18г.	17308	Котлета Веста рыбная из минтая	50	1,56	3,37	5,49	58,57	1,41	0,01	0,01	0,16	0,35		0,44	3,76	4,50	13,63	0,18
466/96; 512/3/2004	6528	Рис припущенный	150	3,75	4,16	39,29	209,60	0,02	0,04	0,03		3,75			10,96	26,83	82,13	0,58
ТТК	15868	Морс черносмородиновый	160			13,20	52,80	34,16	0,01	0,01	6,60	0,15	0,04	0,15	0,54	0,25	0,64	0,01
ТТК	14182	Трубочка слоёная в ассортименте	35	1,64	5,74	14,41	115,86	3,76	0,00	0,01		0,01			0,57	0,12	1,99	0,03
ПП	198	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04		0,04	0,01		2,66	2,66	0,56	7,00	4,90	22,75	0,39
Итого:			71,00	18,77	22,02	104,15	689,87	39,50	0,25	0,18	23,87	14,80	9,97	1 204,54	63,14	71,68	249,18	2,76

Обед 2 (с 11 лет и старше)

Таб. №24/96	10905	Дыня свежая (очищенная)	70	0,66	0,33	8,08	37,93		0,04	0,04	21,84	0,66	0,66	4,37	17,47	14,20	13,10	1,09
Таб. №24/96	2391	Огурец свежий	30	0,21	0,03	0,58	3,43		0,01	0,01	2,14	0,21	0,21	1,53	5,20	4,28	9,18	0,15
136/96	1576	Суп картофельный с пшеном на кур. бульоне	200	8,96	8,44	13,95	167,57	0,15	0,13	0,11	14,97	7,68	7,06	1 201,86	35,12	30,80	118,86	1,42
ТТК, акт 10/12/18г.	17308	Котлета Веста рыбная из минтая	50	1,56	3,37	5,49	58,57	1,41	0,01	0,01	0,16	0,35		0,44	3,76	4,50	13,63	0,18
466/96; 512/3/2004	6528	Рис припущенный	150	3,75	4,16	39,29	209,60	0,02	0,04	0,03		3,75			10,96	26,83	82,13	0,58
ТТК	15868	Морс черносмородиновый	160			13,20	52,80	34,16	0,01	0,01	6,60	0,15	0,04	0,15	0,54	0,25	0,64	0,01
пром	2974	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76		0,04	0,01		3,04	3,04	0,64	8,00	5,60	26,00	0,44
Итого:			78,00	18,17	16,65	100,28	623,66	35,74	0,28	0,22	45,71	15,83	11,01	1 208,99	81,04	86,46	263,54	3,87

**Пояснительная записка к рациону питания детей обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2020-2023 м.р. Ставропольский
Изменение №5 с продлением срока использования меню в последующие года.**

В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

В меню входят такие блюда, как «Горячий бутерброд» - хлебобулочное изделие с начинкой, в составе: мука пшеничная, сыр, майонезный соус, яйцо куриное, масло подсолнечное, сахар, соль, дрожжи, ветчина; «Солянка» - суп с мясом, в составе: картофель, огурец соленый, колбаски (сосиски), говядина, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, соль, петрушка, укроп; и др.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы ООО «ГАММА – плюс» 2020 г.; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно - методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет - раздаточных, а именно:

Вариант 1 «Для школьных столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьных столовых.

Переключают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование.

Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда)

помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

о Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

• Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьных столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

о В школьных сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьных столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьнобазовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах - раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий - разработанные с использованием: Требований к

оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы ООО «ГАММА – плюс» в 2020 году, Технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008,

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше -18 С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

1. Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьей), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошенных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40 С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не

допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4 ± 2 С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 С.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18°C). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупы манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 С. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

111. Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий - по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд - по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
(супы-пюре)	<p>густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.</p>
Первые блюда (супы прозрачные)	<p>Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Первые блюда (супы сладкие)	<p>Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.</p>
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	<p>Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.</p> <p>Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.</p> <p>Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными.</p> <p>Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	<p>Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и</p>

Наименование кулинарной продукции	<p style="text-align: center;">Внешний вид, цвет, запах</p> <p>запах в отварном виде. Сиропы - в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока. Желе имеют прочную желеобразную консистенцию. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные</p>	<p>Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания</p>	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки - она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.</p>

Среднесуточное потребление продуктов по меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2019-2020 м.р. Ставропольский
Изменение №5 с продлением срока использования меню в последующие года.

Наименование сырья	Среднесуточное потребление, г		
	1-4	5-11 1 комплекс	5-11 2 комплекс
Какао	2,94	3,03	3,23
Картофель свежий	77,27	103,71	109,52
Кисломолочные продукты	52,50	54,17	54,17
Колбасные изделия	10,58	11,16	12,89
Кондитерские изделия	37,92	37,08	36,25
Крупы, бобовые	33,87	42,84	40,25
Макаронные изделия	9,16	11,45	6,66
Масло растительное	10,21	14,76	16,03
Масло сливочное	14,57	16,10	15,67
Молоко	171,74	188,21	187,17
Мука пшеничная	29,74	30,07	32,32
Мясо	52,63	72,79	61,37
Овощи свежие	99,27	140,33	166,08
Птица	17,98	19,57	24,28
Рыба	17,68	19,95	16,60
Сахар	49,52	50,56	50,49
Сметана	5,28	6,27	5,06
Сок фруктовый	38,33	38,33	38,33
Соль	2,13	2,71	2,74
Сыр	2,90	2,90	3,32
Творог	23,13	26,13	26,13
Фрукты (плоды) свежие	10,09	8,96	9,86
Фрукты (плоды) сухие	3,35	3,35	3,85
Хлеб из муки пшеничной	55,70	63,58	66,13
Хлеб ржано-пшеничный	20,83	20,00	20,83
Чай	0,88	0,88	0,88
Яйцо куриное	20,58	23,66	25,21