

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Н.А.



Н.А.Игнаткина

2025 год



2025 год

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЯХ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ

Сезон: летний

Возраст: 12 лет и старше

ин-летний

астная категория: 12 лет и старше

едельник

Наименование пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	КАША "ДРУЖБА"	230	5,8	7,4	31	213,9	229-п	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	21	5	6,2	0	75,2	75	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	8	0,1	5,8	0,1	52,9	79	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
		564	21,9	23,1	92,2	663,1		
	Обед							
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	280	2,7	8,9	20,8	174,1	123-п	2021
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	120	15,7	14,8	19,3	273,4	271	2011	
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	210	4	5,9	19,6	141,8	177-п	2021	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,6	49	83	2021	
Итого за обед:		1100	31,5	31,1	131,9	932,7		
Итого за день:			53,4	54,2	224,1	1595,8		

мн-летний
 астная категория: 12 лет и старше
 оник

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Завтрак							
Овощи консервированные отварные (горошек зеленый)	100	2,9	3,6	5	63,8	157	2021
Омлет натуральный	200	9,4	14,3	13,8	222,2	268-гтк	2021
Какао с молоком	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
Хлеб пшеничный формовой	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
Вафли	25	0,7	0,8	19,3	88,5	580-гтк	2021
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:	705	22,9	22,9	98,3	691,3		
Обед							
Салат из капусты белокочанной	100	1,5	6,1	9,1	98	1	2021
Суп картофельный с бобовыми	270	6,8	3,9	15,8	125	113	2021
Тефтели рыбные	120	10,4	9,8	13,1	181,6	239-гтк	2011
Картофель, тушенный с луком	210	4,5	10,8	33,5	242,4	145	2011
Соки овощные, фруктовые и ягодные (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
Хлеб пшеничный формовой	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
Итого за обед:	980	30,4	31,7	128,3	911,8		
Итого за день:		53,3	54,6	226,6	1603,1		

н-летний

астная категория: 12 лет и старше

а

Наименование пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
для 1 день 3	Завтрак							
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5	4,5	0,3	61,3	209	2011
	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	250	7,8	8,2	39,1	261,2	230-п	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	Итого за завтрак:	605	22,9	24,1	92,5	676,9		
	для 2 дня 3	Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ		100	0,7	6	1,8	64	14	2021
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной		300	2,4	3,3	14,5	102,9	101	2011
РАГУ ИЗ СВИНИНЫ		260	17,3	22,8	38,8	429,3	263	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (персик)		200	1	0,2	20,2	86	501	2021
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ		60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60	4,8	0,9	24,1	123,6	574	2021
Итого за обед:		980	30,8	33,7	128,9	946,2		
Итого за день:			53,7	57,8	221,4	1623,1		

4-летний
 частная категория: 12 лет и старше
 ерг

Наименование пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
для 1 день 4	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1,1	6,2	3,5	75,8	23	2011
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ	220	15,3	17	36,4	359,8	375-гтк	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ	75	0,3	0,2	15	63	446-п	2021
	Итого за завтрак:		655	21,5	24,1	91,9	671,4	
Обед								
	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами	100	1,2	6,1	16,2	125,1	24-п	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	280	2,8	4,3	12,5	100	128	2021
	ГУЛЯШ	110	13,2	17,8	7,2	241,7	260	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	5,2	4,3	30,7	182,1	223	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за обед:		985	30,4	33,6	130,2	945,4		
Итого за день:			51,9	57,7	222,1	1616,8		

12-летний
старшая категория: 12 лет и старше
на

Дата	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
11 мая 1 день 5	Завтрак								
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
		СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	200	16	16	47,4	400,1	286-тк	2021
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	25	1,8	2,1	13,9	81,8	471	2021
		ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,6	1,3	11,5	64	460	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		570	22,9	23,9	100,5	711			
	Обед								
		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	300	2,2	5,3	8,3	90,1	95	2021
		ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	120	15,1	18,3	18,7	299,7	297	2011
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	210	5,8	8,1	33,4	229,8	400-тк	2021
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		1030	32,6	33,1	128	939,4			
Итого за день:			55,5	57	228,5	1650,4			

взрослый - летний
 возрастная категория: 12 лет и старше
 понедельник

Время приема пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Понедельник 2 день 1	Завтрак							
	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	230	5,7	7,2	35,7	230,8	236-п	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	8	0,1	5,8	0,1	52,9	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	20	4,6	5,9	0	71,6	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
	Итого за завтрак:	563	21,9	23	97,1	682,4		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	110	1,7	6,7	10	107,9	1	2021
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,9	4,2	12,2	97,8	129	2021	
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	120	15,4	4,9	7,1	135,6	308-тгк	2021	
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	210	4,6	13,7	34,4	279,4	142	2011	
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	120	0,5	0,4	12,4	56,4	82	2021	
Итого за обед:	1080	31,5	30,9	128	918,5	353		
Итого за день:		53,4	53,9	225,1	1600,9			

детский
категория: 12 лет и старше
ник

№ п/п и пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Завтрак								
я 2 день 2	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	1,5	6,2	7,6	92	30	2021
	ПЛОДОВ ИЗ МЯСА	210	14,6	16,8	34,6	348,9	330-п	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
за завтрак:		600	23,4	24,1	92,3	680,3		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	1	6,1	3,5	73,1	18	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75,1	95	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА	120	15,7	17,6	32,5	350,8	294-гтк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	223	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
а обед:		955	31,6	33,3	129,3	942,6		
1 день:			55	57,4	221,6	1622,9		

летний
ная категория: 12 лет и старше

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептур	Сборник рецептов
		Углеводы, г					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
2 день 3	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,9	75	2021
СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	200	16	16	47,4	400,1	286-гтк	2021
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	20	1,4	1,7	11,1	65,4	471	2021
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
ЧАЙ С САХАРОМ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	580	23,1	23,8	100,5	709,9		
Обед							
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	1,2	5,1	5,5	73	2	2021
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	280	2,8	4,3	12,5	100	128	2021
РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	260	17,4	22,8	38,8	429,9	263	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,4	573	2021
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	4,4	0,8	22,1	113,3	574	2021
	955	31	33,6	128,5	940,6		
за обед:		54,1	57,4	229	1650,5		
за день:							

утний
ая категория: 12 лет и старше

ици	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2 день 4								
	Завтрак							
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	100	1,5	3,6	8,5	72	53	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	100	9,5	12,6	9,7	191	296	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
завтрак:		640	23	23	99,7	697,2		
	Обед							
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,6	4,5	3,8	61,8	104	2021
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	14,2	14,1	9	219,9	229	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	220	4,7	11,3	35,1	254	145	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикос)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ВАФЛИ	28	0,8	0,9	21,6	99,1	580-гтк	2021
обед:	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
день:		1103	30	32,4	140	966,5		
			53	55,4	239,7	1663,7		

Питание
для категории: 12 лет и старше

Индекс	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
1, день 5	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	100	2,9	3,6	5	63,8	157	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	9,4	14,3	13,8	222,2	268-ттк	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	55	4,2	0,4	27,1	128,7	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ВАФЛИ	22	0,6	0,7	17	77,9	580-ттк	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	120	1	0,4	11,5	58,8	82	2021
	завтрак:		727	23,3	22,4	100	701,2	
	Обед							
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,4	6,1	7,6	91,1	26	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	280	7,1	4	16,4	129,7	113	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	120	12,1	14,4	15,9	241,4	268	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	5,5	5,2	33,4	202,2	225	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	обед:		980	32,9	30,7	130,0	927,2	
	день:			56,2	53,1	230	1628,4	

он-летний
 астная категория: 12 лет и старше
 сдельник

Ис-ем пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
еся 3 день 1	Завтрак							
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	230	9,4	7,4	42,5	275,9	223	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	15	3,5	4,4	0	53,7	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
го за завтрак:		640	21,8	23,2	98,3	689		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами	100	1,2	6,1	16,3	125,4	24-п	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	280	3	3,9	10,5	89,7	115	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ	120	12,7	17	4,1	221,1	256	2011
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	5,8	4,8	38,8	179,1	227	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикос)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,6	49	82	2021
го за обед:		1075	30,3	33,1	134,1	918,8		
го за день:			52,1	56,3	232,4	1607,8		

на территории: 12 лет в среднем

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	110	9,4	13,3	9,4	218,9	274	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	2,9	5,9	34	200,1	324	2008
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	690	21,7	23,3	97,2	707,2		
Обед							
САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	120	1,8	7,3	10,9	117,6	1	2021
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ пшенной	290	2,3	3,1	14,1	99,5	101	2011
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	14,2	14,1	9	219,9	229	2011
КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	210	3,2	4,4	33	182,3	218	2021
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	120	0,5	0,4	12,4	56,4	82	2021
	1155	30,1	30,7	140,3	963,4		
		51,8	54	237,5	1670,6		

12-летний
категория: 12 лет и старше

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Углеводы, г						
		Белки, г	Жиры, г					
Завтрак								
Меню на 3 день	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	200	16	16	47,4	400,1	286-гтк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	25	1,8	2,1	13,9	81,8	471	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,6	1,3	11,5	64	460	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
		570	22,9	23,9	100,5	711		
Обед								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	300	2,2	5,3	8,3	90,1	95	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	120	15,1	18,3	18,7	299,7	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	220	6,1	8,5	35	240,8	400-гтк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	55	4,2	0,4	27,1	128,7	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
		1040	32,9	33,5	129,2	949		
Итого за обед:								
		55,8	57,4	229,7	1660			

и: деловой
материал категории 12 дел и 10 пропе
дических

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г				Углевод-ы, г
Завтрак								
для 3 день 4	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	100	1,5	3,6	8,5	72	53	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	100	9,5	12,6	9,7	191	296	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	35	2,7	0,3	17,2	81,9	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
		635	23	22,9	99,1	693,5		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1,1	6,2	3,5	75,8	23	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	260	6,6	3,7	15,2	120,3	113	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	230	15,4	20,1	35,3	379,5	328	2021
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	35	2,7	0,3	17,2	81,9	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	580-ггк	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,6	49	82	2021
то за обед:		985	30	32,3	139,8	972,5		
то за день:			53	55,2	238,9	1666		

летний
 группа категория: 12 лет и старше
 на

п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Углевод					
			Белки, г	Жиры, г	ы, г			
Завтрак								
я 3 день 5	КАША "ДРУЖБА"	220	5,6	7,1	29,6	204,7	229-п	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	27	6,4	8	0	96,7	75	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	35	2,7	0,3	17,2	81,9	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	580-тгк	2021
	за завтрак:	557	21,5	23,1	99,7	693		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,7	6	1,8	64	14	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,9	4,2	12,2	97,8	129	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	100	10,1	12	13,2	201,2	268	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	5,4	8	11,6	140,1	377	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	100	4,3	2,5	30,2	162,7	390	
за обед:	1035	30,6	33,7	127,7	938,9			
за день:		52,1	56,8	227,4	1631,9			

ИТОГО ЗАВТРАК 25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	620	22	24	95	683	
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680	
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	25,7	25	25	
ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1015	31	33	129	935	
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952	
выход норм в % соотношении за 5 дней		35	35	33,8	34,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ 100 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	0	54	56	225	1618	
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПиН 100 % от суточной нормы:		90	92	383	2720	
выход норм в % соотношении за 5 дней		60	61	59	59	

ИТОГО ЗАВТРАК 35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	622	23	23	98	694
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	25	25,6	25,5

ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	1015	31	32	131	939
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 5 дней		35	35,0	34,2	34,5

ИТОГО ЗА ДЕНЬ 100 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		54	55	229	1633
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 100 % от суточной нормы:		90	92	383	2720
выход норм в % соотношении за 5 дней		60	60	60	60,0

ИТОГО ЗАВТРАК 15% ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г		
итого завтраки за 5 дней (третья неделя) в среднем фактически:	618	22	23	99	699	
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680	
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	25	25,8	25,7	
ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г		
итого обеды за 5 дней (третья неделя) в среднем фактически:	1058	31	33	134	949	
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952	
выход норм в % соотношении за 5 дней		34,2	35,5	35	35	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ 100 % ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г		
итого завтраки за 5 дней (третья неделя) в среднем фактически:		53	56	233	1647	
СанПиН 100% суточной нормы:		90	92	383	2720	
норма по СанПиН 100 % от суточной нормы:		90	92	383	2720	
выход норм в % соотношении за 5 дней		59	60,8	60,9	60,6	

ДЕНЬ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК)	Масса порции	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	564	21,9	23,1	92,2	663,1
2 ДЕНЬ	705	22,9	22,9	98,3	691,3
3 ДЕНЬ	605	22,9	24,1	92,5	676,9
4 ДЕНЬ	655	21,5	24,1	91,9	671,4
5 ДЕНЬ	570	22,9	23,9	100,5	711
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	619,8	22,4	23,6	95,1	682,7
6 ДЕНЬ	563	21,9	23	97,1	682,4
7 ДЕНЬ	600	23,4	24,1	92,3	680,3
8 ДЕНЬ	580	23,1	23,8	100,5	709,9
9 ДЕНЬ	640	23	23	99,7	697,2
10 ДЕНЬ	727	23,3	22,4	100	701,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	622,0	22,9	23,3	97,9	694,2
11 ДЕНЬ	640	21,5	23,1	99,7	693
12 ДЕНЬ	690	21,7	23,3	97,2	707,2
13 ДЕНЬ	570	22,9	23,9	100,5	711
14 ДЕНЬ	635	23	22,9	99,1	693,5
15 ДЕНЬ	557	21,5	23,1	99,7	693
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	618,4	22,1	23,3	99,2	699,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 15 ДЕНЬ (ЗАВТРАК)	620,1	22,5	23,4	97,4	692,2

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕД)	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	1100	31,5	31,1	131,9	932,7
2 ДЕНЬ	980	30,4	31,7	128,3	911,8
3 ДЕНЬ	985	30,4	33,6	130,2	945,4
4 ДЕНЬ	985	30,4	33,6	130,2	945,4
5 ДЕНЬ	1030	32,6	33,1	128	939,4
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	1016,0	31,1	32,6	129,7	934,9
6 ДЕНЬ	1080	31,5	30,9	128	918,5
7 ДЕНЬ	955	31,6	33,3	129,3	942,6
8 ДЕНЬ	955	31	33,6	128,5	940,6
9 ДЕНЬ	1103	30	32,4	140	966,5
10 ДЕНЬ	980	32,9	30,7	130	927,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	1014,6	31,4	32,2	131,2	939,1
11 ДЕНЬ	1075	30,3	33,1	134,1	918,8
12 ДЕНЬ	1155	30,1	30,7	140,3	963,4
13 ДЕНЬ	1040	32,9	33,5	129,2	949
14 ДЕНЬ	985	30	32,3	139,8	972,5
15 ДЕНЬ	1035	30,6	33,7	127,7	938,9
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	1058,0	30,8	32,7	134,2	948,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 15 ДЕНЬ (ОБЕД)	1029,5	31,1	32,5	131,7	940,8

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
И.И. Овчинникова



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 1846/31
«16» 05 2024

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания детей в лагерях дневного пребывания
сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 08.05.2024г. 15.05ч.
Производство экспертизы окончено: 16.05.2024г. 16.30ч.

1. Основание: заявление ИП Игнаткиной Н.А., зарегистрированное в Индивидуальном предпринимательстве
Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 06.05.2024г.
№ 2672.

2. Заявитель: ИП Игнаткина Наталья Александровна.
Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Бирюкова,
Кошарьх, д. 15, кв. 55.
ИНН: 234700318305
ОГРН: 31523690001500

Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Бирюкова,
Кошарьх, д. 15, кв. 55.
Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Бирюкова,
Кошарьх, д. 15, кв. 55.

3. Разработчик: ИП Игнаткина Н.А.
Юридический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Бирюкова,
Кошарьх, д. 15, кв. 55.
Фактический адрес: 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Бирюкова,
Кошарьх, д. 15, кв. 55.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II, п. 5.2 раздела V, п. 8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, приложение 10, приложение № 12.

5. Перечень рассматриваемых материалов:
Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИП Игнаткиной Н.А.;
технологические карты кулинарных изделий (бюджет);
6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:
Представленное «Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИП Игнаткиной Н.А., на основе следующих документов:

175 560

Продолжение
Страницы № 2-4

Игнаткиной Н.А., на основе следующих документов:
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
3538700, Игнаткина Н.А.
Игнаткина Н.А. 3 284 886130 51347

во всех образовательных учреждениях /под ред. М.П. Морозова и В.А. Лисицына. М.: Делта принт, 2011. - 544 с.

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Лечебно-профилактических учреждений /сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Табачникова. - СПб.: Лань, 2011. - 410 с.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в образовательных учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Ручей, 2008. - 800 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУЗ НИИЗД Минздрава России НИИ ГИОЗНИИ, ИП СРО «АПСКОЗ» /под редакцией член-корр. РАН, проф. профессора В.Р. Кучмы. М.: Издательский центр здоровья детей, 2016. - 300 с.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Технологические карты ИП Игнаткиной Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, летний период, разработано на основании сформированного рационального меню, включающего распределение печеных блюд, кулинарных, мясных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2. Представленное меню разработано на период трех недель (15 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3. В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мясных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в используемом сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем включения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложения 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

10. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

11. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

12. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

13. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

14. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

15. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

16. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

17. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 12-18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Заварка (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-120
Первое блюдо	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120
Суп	180-220
Лепешка	200
Фрукты	100-120

10. Суточные объемы блюд по приему пищи соответствуют требованиям № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей 12-18 лет:

Название блюда	Фактические суточные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Завтрак	Обед
		620,1	1029,2

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячие завтраки для детей 12-18 лет

1 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
2 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
3 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
4 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней

1 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
2 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
3 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
4 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней

1 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
2 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
3 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
4 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней

1 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
2 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
3 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
4 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней

1 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
2 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
3 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней
4 неделя	Прием пищи	N%	1	2	3	4	5	Среднее ккал за 5 дней	Завтрак	Среднее ккал за 5 дней

Среднее ккал за 5 дней

Среднее ккал за 5 дней

прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевого ценности за неделю
обед	35	918,8	963,4	949	972,5	938,9	948,5	34,9%

Суточная калорийность - 2720 ккал, -100%; 952 ккал, -35%

2. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, приложение 2, аннотация 2.3/2.4.3590-20).

прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
точная потребность для завтрака	22,5	23	95,75
недельная завтрак (среднее значение)	22,42	23,6	95,1
недельная завтрак (среднее значение)	22,94	23,3	97,9
недельная завтрак (среднее значение)	22,2	23,3	98,96
точная потребность для обеда	31,5	32,2	134,05
недельная обед (среднее значение)	31,14	32,6	129,5
недельная обед (среднее значение)	31,4	32,2	131,2
недельная обед (среднее значение)	30,8	32,7	134,2

3. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня в следующих двух дней не выявлена (MR 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

Вывод: Основное (организованное) меню питания детей в лагерях дневного пребывания, сезон: летний, возраст: 12 лет и старше, разработанное ИП Института

А. соответствует требованиям:
аннотация 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации пищевого питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2, п. 1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблица 1 и приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

нач по общей гигиене

Сред.

О.И. Белобородова

Прошито и
Скреплено
печатью

Н.А.Игнаткина

