

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора
по Нижегородской области в Кстовском,
Большемурашкинском
Бутурлинском, Дальнеконстантиновском,
Перевозском районах.
от 24.08.2020г.

Генеральному директору ООО ОТП
«Народный» Н.Н.Герасимову
Директору МБОУ СШ №6
Г.В.Вашановой

О согласовании питания

1. Горячее питание: 10-дневное меню горячего питания учащихся, нуждающихся в диетическом питании – завтраков и обедов в МБОУСШ №6, с длительностью пребывания детей – в течении учебного времени. организатор питания – ООО ОТП «Народный» разработано на основании сборника рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Москва 2004г под. Ред. Лапшиной В. Т., методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 по организации питания детей, нуждающихся в диетическом питании для возрастных групп 7-11 лет с учетом выполнения норм питания – рекомендуемых норм питания. обеспечивает биологическую ценность питания

	белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энерг.ценность (ккал)	Б:Ж:У
завтрак	22,4	20,4	89,3	588,5	
обед	23,8	22,5	101,3	630,1	
Итого за день	46,1	42,6	190,6	123,2	1:1:4,0

использование витаминизированных, обогащенных микронутриентами продуктов йодированной соли – имеется.

учитывает имеющиеся условия пищеблока – да, перечень работающего оборудования пищеблока ...все в рабочем состоянии..... не содержит запрещенных блюд и продуктов, одноименных блюд, гарниров за 2 дня

Питание рациональное, сбалансированное, отвечает принципам щадящего питания.

2. Дополнительное питание учащихся (реализация буфетной продукции) не организовано Ассортимент соответствует рекомендуемому

3. Питьевой режим: учащиеся 1-4 классов учащиеся 5-11 классов
Бутилированная вода да

виды посуды одноразовые стаканы

СООТВЕТСТВУЮТ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0162-19 « Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»

Согласованы на срок до 31.05 2021г.

Приложения:

1. 10- дневное меню горячего питания.
2. Ассортимент пищевых продуктов для дополнительного питания (буфетной продукции).-нет.

Зам.начальника территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Нижегородской области в Кстовском,
Большемурашкинском, Бутурлинском,
Дальнеконстантиновском районах.
Исп. С.Б.Жданова
8(83145)-770-29



Жданова

О.А.Суханова.

СООТВЕТСТВУЕТ
государственным санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормативам
Заместитель главного государственного санитарного врача по Кстовскому, Большемуранацкому, Бугурусланскому, Дальнеконстантиновскому, Перевозскому районам
«д/н, л/с
2020»

М.В. Чиканина
А.А. Марулина

Примерное 10-дневное циклическое меню для учащихся, нуждающихся в диетическом питании МБОУ СП № 6
(7-11 лет)

№ ред	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетич. тич.			Минеральные вещества и витамины						
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Мg	P	Fe	A	B1	B2	РР	C	E
Первый день															
302	Завтрак Каша мол. перкулес. со съёмаслом	200/5	9,14	12,5	27,65	260	228,0	39,8	101,3	1,3	-	0,2	0,3	0,32	2,3
693	Како с мюсликом	1/200	3,0	2,7	27,9	143	121,7	17,6	100,5	0,57	0,02	0,18	0,16	2,12	1,0
ГК	Яйцо вареное	1/40	5,1	9,2	0,6	126	42	7	89	1	1	0,03	-	-	0,3
Батон		1/50	0,01	8,3	0,06	77	21	3	74	1	1	0,05	-	-	0,2
ГК	Масло сливочное	1/10	4,8	1,3	26,9	131,5	10,1	14,2	39,9	0,7	-	0,007	0,02	0,54	-
Итого по завтракам															
ГК	Обед		22,0	34,0	83,11	737,5	568,4	82,6	372,6	2,73	0,18	0,46	0,56	3,03	3,86
ГК	Цицаветарианские со сметаной	250/1 0	1,7	4,2	8,3	79	84,9	29,4	54	0,9	-	0,2	-	-	19,2
ГК	Филе куриное отварное с овощами	1/100	10,2	10,3	-	134	16,2	16	130,2	1,3	-	0,1	-	-	6,2



Генеральный директор
ООО «ОТП «Народный»

Герасимов Н.Н.
2020 г.

297	Гречка отварная со сл.масл.	150/5	9,15	6,15	44,7	276	40,4	55,84	164,4	4,72	0,03	0,21	0,105	2,41	-	0,075
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,2	0,2	28,0	109	6,9	3,6	6,6	0,34	0,1	0,26	0,26	2,58	6,4	2,06
	Хлеб пшеничный	60	4,02	0,52	25,95	121	13,6	23,5	75	1,76	-	0,09	0,04	0,6	-	-
	Итого по обедам		25,27	21,37	106,95	719	130,1	118,16	445,8	8,29	0,18	0,75	0,5	8,73	39,43	2,57
	Итого за день		47,27	55,34	190,06	145,65	698,2	200,76	818,4	11,02	0,37	1,21	1,06	1,8	43,29	6,87
Второй день																
Завтрак																
ТТК	Мясо отварное с отварными овощами	1/100	15,7	17,7	4,0	237	12,69	10,2	37,9	1,12	0,01	0,1	0,03	1,21	1,1	0,85
ТТК	Рис отварной	1/150	5,6	6,1	36,0	154	24,01	31,06	141,3	2,67	0,04	0,05	0,05	2,56	3,08	0,08
ТТК	Чай с шиповником	1/200	0,2	0,04	10,22	42	15,7	5,9	7,3	6,0	-	-	-	0,06	2,86	0,02
ТТК	Яблоко запеченное	1/100	0,3	0,2	20,2	161	0,01	3,2	4,1	3,9	1	0,03	0,02	-	0,3	-
	Хлеб пшеничный	1/40	3,04	0,36	19,9	90	10,4	14,0	39,0	0,64	-	0,07	0,02	0,54	-	-
	Итого по завтракам		24,84	24,4	90,32	684	62,8	61,16	225,5	10,43	0,05	0,22	0,1	4,37	7,04	0,95
Обед																
ТТК	Суп овощной вегетарианский со сметаной	250/1 0	1,7	4,2	8,3	79	80,4	28,9	51,6	0,9	-	0,2	0,1	-	19,2	-
ТТК	Рыба припущенная	1/50	9,9	3,2	0,1	63	18,7	21,4	147,0	0,4	0,1	-	-	-	1,9	-
520	Картофельное поре со сл.маслом	200/5	4,3	6,4	29,5	191	58,0	43,72	98,2	1,58	0,04	0,26	0,12	2,78	34,5	0,26
638	Компот из сухофруктов	1/200	0,25	0,05	21,82	85	4,0	1,2	35,04	0,25	0,1	0,28	0,3	3,22	3,75	2,0
	Хлеб пшеничный	60	4,02	0,52	25,95	121	13,6	23,5	75,0	1,76	-	0,09	0,04	0,6	-	-
	Итого за обед		20,17	14,37	85,7	539	133,1	146,08	526,94	5,86	0,44	0,74	1,36	9,76	66,96	2,83
	Итого за день		45,01	38,77	176,02	1223	195,9	207,24	752,44	16,29	0,49	0,96	1,37	14,13	74,0	3,78
Третий день																
Завтрак																
ТТК	Запекинка творожная на пару со сметаной	200/2 0	13,3	6,38	22,9	262	295,2	41,28	265,3	0,8	0,09	0,06	0,34	0,48	0,9	0,3
686	Чай с лимоном	1/200	0,2	0,04	10,22	42	15,7	5,9	7,3	6,0	-	-	-	0,06	2,86	0,02
ТТК	Сыр	1/20	5,0	5,06	6,5	80	208	11,2	131,8	0,22	0,168	0,006	0,08	0,05	5,6	4,3
	Хлеб пшеничный	1/40	3,04	0,36	19,9	90	10,4	14,0	39,0	0,64	-	0,07	0,02	0,54	-	-

		Итого по завтракам		21,6	11,84	109,52	474	382,2	69,28	447,9	2,41	12,89	0,47	0,48	1,1	1,4	0,3
		Обед															
ТТК	Суп - пюре гороховый вегетарианский	1/250	1.5	3,8	7,9	72	79,3	25,7	49,5	0,8	-	0,1	0,01	-	19,1	-	
ТТК	Куриная грудка в сметанном соусе	1/100	14,48	13,44	7,12	154	16,3	23,05	83,2	2,06	0,02	0,45	0,075	3,21	3,03	0,07	
ТТК	Овощи припущенные	1/150	2,5	5,3	4,2	76	31,2	17,8	51	1,4	0,3	0,1	-	-	70	3,5	
640	Кисель из свеж. яг.1	1/200	0,11	0,08	13,05	56	19,5	8,1	13,5	0,3	-	-	0,06	40,0	0,14		
	Хлеб пшеничный	60	4,02	0,52	25,95	121	13,6	23,5	75,0	1,76	-	0,09	0,04	0,6	-	-	
	Итого за обед			21,63	22,68	102,62	448	98,18	103,56	323,01	7,51	0,08	0,83	0,225	6,0	57,58	1,4
	Итого за день			43,23	34,52	212,14	1228	480,4	172,84	770,91	9,92	12,97	1,3	0,705	7,1	58,98	1,7
Четвергний день																	
	Завтрак																
ТТК	Суп куриное паровое	1/90	15,9	17,7	3,5	236	51,3	39,1	296,4	2,1	-	0,2	-	-	1,2	-	
508	Гречка отварная со сл.маслом	150/5	9,15	6,15	44,7	276	40,4	55,8	165,4	4,72	0,03	0,21	0,105	2,41	-	0,08	
	Чай с молоком	1/200	3,0	2,7	27,9	123	121	17	10,3	0,53	0,02	0,18	0,16	2,12	1,0	-	
	Хлеб пшеничный	1/40	3,04	0,36	19,9	90	10,4	14,0	39,0	0,64	-	0,07	0,02	0,54	-	-	
	Итого по завтракам			31,9	33,06	96,0	725	198,3	86,9	312,4	6,53	0,055	0,43	0,215	4,05	7,66	2,3
	Обед																
ТТК	Суп овощной вегетарианский с овсяной крупой	1/250	2,0	3,2	11,5	82	63,9	35,9	71	1,0	-	0,1	0,01	0,02	19,6	-	
	Бифстриганов из отварного мяса	50/45	17,1	19,1	5,3	265	70,0	30,9	212,7	1,3	0,04	0,1	0,01	0,01	1,3	-	
ТТК	Капуста отварная	1/150	3,1	3,1	7,9	73	32,1	28,9	67,6	1,06	-	0,08	0,08	0,9	9,4	2,9	
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,25	0,05	21,85	85	4,0	1,2	6,6	0,25	0,1	0,26	0,26	2,6	3,75	2,06	
	Хлеб пшеничный	60	4,02	0,52	25,92	121	13,6	23,5	75,0	1,76	-	0,09	0,04	0,6	-	-	
	Итого по обедам			25,49	25,81	66,43	595	88,0	112,32	426,7	14,1	0,15	0,58	0,63	10,59	45,68	5,35
	Итого за день			56,58	58,87	162,43	1320	286,3	199,22	739,1	20,63	0,205	1,01	0,845	14,64	53,34	7,65
Пятый день																	
	Завтрак																
ТТК	Фрикадельки мясные	1/90	15,2	12,3	6,3	196	15,2	29,5	182,4	1,7	0,01	0,1	-	-	0,5	0,01	

	Итого за день		41,89	43	199,79	1136	265,0	213,3	728,5	13,31	0,39	1,88	0,75	15,22	93,13	0,99	
Сельмой день																	
Завтрак																	
Тгк	Рыба припущенная	1/80	10,2	3,2	50	70	12,2	18,3	122	0,4	0,01	0,1	-	-	0,5	0,9	
520	Картофельное пюре	1/200	4,3	6,4	29,5	191	57,9	43,72	98,2	1,58	0,04	0,26	0,12	2,78	34,5	0,26	
686	Чай с лимоном	1/200	0,2	0,04	10,22	42	15,7	5,9	7,3	6,0	-	-	0,06	2,86	0,02		
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,36	19,9	90	10,4	14,0	39,0	0,64	-	0,07	0,02	0,54	-		
Итого по завтракам		17,74	10	109,62	393	108,2	82,73	335,8	8,86	0,06	0,4	0,28	5,69	37,94	0,35		
Обед																	
161	Суп молочный рисовый	1/250	6,2	7,9	23,2	188	169,4	21,47	20,7	0,41	0,25	0,1	0,3	4,0	1,25	0,03	
Тгк		Биточки куриные паровые		1/90	17,6	17,6	0	211	26,7	25,7	210,9	2,1	-	0,1	-	20	-
Тгк	Пирог овощной	1/150	1,9	2,3	13,4	83	45,89	25,5	49,3	22	0,02	0,03	0,01	0,002	69,4	0,2	
638	Компот из сухофруктов	1/200	0,25	0,05	21,82	85	47,8	27,2	35,0	0,8	0,1	0,28	0,3	3,22	18,5	2,0	
Хлеб пшеничный		60	4,02	0,52	25,95	121	13,6	23,5	75,0	1,76	-	0,09	0,04	0,6	-		
Итого по обедам		28,39	28,21	78,3	657	260,6	96,86	275,8	4,47	0,6	0,54	0,76	13,06	25,55	2,5		
Итого за день		46,13	38,21	187,92	1250	368,8	179,6	611,6	13,33	0,66	0,94	1,04	18,75	63,49	3,53		
Восьмой день																	
Завтрак																	
Тгк	Котлеты паровые	1/80	13,1	12,7	6,3	192	24,1	13,5	12,7	0,3	0,01	0,1	-	-	0,5	0,03	
508	Гречка отварная со сл.маслом	150/5	9,15	6,15	44,7	276	40,47	55,84	165,4	4,72	0,03	0,21	0,15	2,41	-	0,08	
Тгк		Чай с молоком		1/200	1,64	1,64	2,38	30	10,6	4,7	5,8	0,6	-	0,1	-	0,1	5,66
Хлеб пшеничный		1/40	3,04	0,36	19,9	90	10,4	14,0	39,0	0,64	-	0,07	0,02	0,54	-		
Итого по завтракам		17,93	20,85	73,28	588	153,5	93,83	535,4	7,38	12,91	0,82	0,59	7,23	3,0	0,27		
Обед																	
Тгк	Ци из свежей капусты ветегарианские	250/1 0	1,7	4,2	8,3	79	84,9	29,4	54	0,9	-	0,2	-	-	19,2	-	
Тгк	Пудинг творожный паровой	200/2 0	8,8	8,2	9,4	141	104,0	15,4	113,3	0,74	0,06	0,09	1,0	2,3	5,2	0,14	
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,2	0,2	28,0	109	8,4	22,8	32,0	1,44	-	0,02	0,02	0,2	2,0	-	
Хлеб отрубной		1/60	4,2	1,0	27,9	124	13,7	23,2	80	2,3	-	0,09	0,04	0,6	-		
Итого по обедам		14,9	13,6	73,6	453	217,8	140,12	424,03	9,43	0,12	0,35	1,25	5,5	39,23	0,46		

Хлеб отрубной	60	4,9	1,8	35,2	136	13,6	23,5	75,0	1,76	-	0,09	0,04	0,6	-	-		
Итого по обедам				26,98	22,64	122,6	665	288,3	143,64	530,44	9,5	0,72	0,71	0,8	11,64	45,28	6,95
Итого за день				48,34	40,6	327,8	1296	441,9	257,78	853,54	20,03	13,57	1,29	1,13	25,9	53,58	7,3

Методические рекомендации для организации питания детей, нуждающихся в диетическом питании

Блюда приготовлены с использованием юодированной соли.

Водный режим осуществляется на питьевом кипяченой водой с использованием стеклянных стаканов многократного использования.

Стаканы моются согласно санитарным правилам.

Итого по завтракам и обедам по 10-му циклическому меню

Белки - 461,45

Жиры - 425,89

Углеводы - 1905,76

Калорийность - 12320,00

Итого по завтракам по 10-му циклическому меню

Белки - 223,76

Жиры - 201,38

Углеводы - 892,7

Калорийность - 5885,0

Итого по обедам по 10-му циклическому меню

Белки - 237,69

Жиры - 224,51

Углеводы - 1013,06

Калорийность - 63035