



Общество с ограниченной ответственностью
«Экспресс-продукт»
367018, Республика Дагестан, город Махачкала, пр. Петра 1, влд. 50
ОГРН 1190571002632, ИНН 0572023213, КПП 057101001

367000, г. Махачкала, а/я 5, телефон: 8-804-700-41-30, ekspress.produkt@mail.ru

Исх. № 30-09

30 сентября 2024 г.
Директору МБОУ «СОШ № 9 г.
Каспийска имени Героев России-пограничников»
Селимхановой Г. М.

Уважаемая Гульнара Магомедрасуловна!

В соответствии с пунктом 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Между, Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 9 г. Каспийска имени Героев России-пограничников» и Обществом с ограниченной ответственностью «Экспресс-продукт» заключен контракт № 1 от 12 февраля 2024 года на оказание услуги по обеспечению (аутсорсингу) питанием обучающихся в учреждении МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г. Каспийска имени Героев России-пограничников» по адресу: 368301, Республика Дагестан, г. Каспийск, ул. Буйнакского 100 А.

В исполнение пункта 4.3.8. Контракта № 1 от 12 февраля 2024 года, направляем на согласование меню (1 смены) для организации питания обучающихся в учреждении (приложение).

Обращаем Ваше внимание, что согласно пункту 4.1.1. Контракта № 1 от 12 февраля 2024 года, Заказчик обязан согласовать меню в течение 3 (трёх) дней с даты его направления Исполнителем на согласование.

С Уважением,
Генеральный директор



/Магомедов К.С. /

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором
Общества ограниченной ответственностью
«Экспресс-продукт»



К. С. Магомедов

М.П.

СОГЛАСОВАНО

Директор

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.
Каспийска имени Героев России-пограничников»



Г. М. Селимханова

М.П.

Меню для оказания услуги по обеспечению (аутсорсингу) питанием

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г. Каспийска имени Героев-России-пограничников»

ПЕРВАЯ СМЕНА

Примерное меню

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Завтрак 2024

1 октября

День: вторник

Неделя: 1

Приложение N 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша пшеничная молочная	200	5	7	27	193	18	116
	Яйцо вареное	40	5	5		63		143
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			17	16	63	499	19	
Итого за день			17	16	63	499	19	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)
 Рацион: Завтрак 2024
 День: среда
 2 октября

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша овсянная молочная	200	6	8	32	185	21	117
	Кофейный напиток	200	3	4	16	98	1	264
	Запеканка из творога со сметаной	100	10	8	15	191	1	154,01
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			22	20	84	606	23	
Итого за день			22	20	84	606	23	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)
 Рацион: Завтрак 2024
 День: четверг
 3 октября

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			23	19	86	616	6	
Итого за день			23	19	86	616	6	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)
 Рацион: Завтрак 2024
 4 октября
 День: пятница
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Неделя: 1
 Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша рисовая молочная	200	9	11	43	227	28	117
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
Итого за Завтрак			19	22	90	597	39	
Итого за день			19	22	90	597	39	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)
 Рацион: Завтрак 2024
 7 октября
 День: понедельник
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Неделя: 2
 Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша молочная манная жидкая	200	7	8	41	264	1	117
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			17	19	88	634	12	
Итого за день			17	19	88	634	12	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Завтрак 2024

8 октября День: вторник

Неделя: 2

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Салат из моркови с яблоком	60			2	8	3	42
	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	14	14	7	190		175
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			23	23	81	642	4	
Итого за день			23	23	83	642	7	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Завтрак 2024

9 октября День: среда

Неделя: 2

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша молочная гречневая	200	9	12	37	192	1	116
	Запеканка из творога со сметаной	100	10	8	15	191	1	154,01
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			22	20	88	573	2	
Итого за день			22	20	88	573	2	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Завтрак 2024

День: четверг

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша овсянная молочная	200	6	8	32	230	21	117
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Кондитерское изделие	40						
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
Итого за Завтрак			16	19	79	600	32	
Итого за день			16	19	79	600	32	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Завтрак 2024

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Пюре картофельное	150	3	4	22	140	25	91
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Салат из свеклы	60	1	5	7	45	14	34
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
Итого за Завтрак			24	8	76	487	26	
Итого за день			24	8	76	487	26	
Итого за период			128	165	621	5718	177	
Среднее значение за период			12,8	16,5	62,1	571,8	17,7	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности			14	29	57			

Рацион: Завтрак 2024
14 октября

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша гречневая молочная	200	9	12	37	192	1	116
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Печенье	40				167		
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
Итого за Завтрак			15	19	84	509	11	
Итого за день			15	19	84	509	11	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Завтрак 2024
15 октября

День: вторник
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша пшеничная молочная	200	5	7	27	193	18	116
	Яйцо вареное	40	5	5		63		143
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			17	16	63	499	19	
Итого за день			17	16	63	499	19	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Завтрак 2024

День: среда

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

16 октября

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша овсянная молочная	200	6	8	32	185	21	117
	Кофейный напиток	200	3	4	16	98	1	264
	Запеканка из творога со сметаной	100	10	8	15	191	1	154,01
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			22	20	84	606	23	
Итого за день			22	20	84	606	23	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Завтрак 2024

День: четверг

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

17 октября

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	241
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			23	19	86	616	6	
Итого за день			23	19	86	616	6	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Завтрак 2024

День: пятница

Неделя: 1

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша молочная рисовая	200	9	11	43	227	28	117
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Яйцо вареное	40	5	5		63		143
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
Итого за Завтрак			19	22	90	597	39	
Итого за день			19	22	90	597	39	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Завтрак 2024

День: понедельник

Неделя: 2

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша молочная манная жидкая	200	7	8	41	264	1	117
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	266
	Кондитерское изделие	40						
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160		3
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Завтрак			17	19	88	634	12	
Итого за день			17	19	88	634	12	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Завтрак 2024
 22 октября
 День: вторник
 Неделя: 2
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Салат из моркови с яблоком	60			2	8	42	
	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168	198	
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220	114	
	Печенье	30	3	3	22	125		
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Завтрак			23	23	81	642	4	
Итого за день			23	23	83	642	7	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Завтрак 2024
 23 октября
 День: среда
 Неделя: 2
 Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша молочная гречневая	200	9	12	37	192	1	
	Запеканка из творога со сметаной	100	10	8	15	191	1	
	Яблоки	100			10	47	10	
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Итого за Завтрак			22	20	88	573	2	
Итого за день			22	20	88	573	2	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Завтрак 2024

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

24 октября

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Каша овсяная молочная	200	6	8	32	230	21	
	Какао с молоком	200	4	4	15	111	1	
	Кондитерское изделие	40						
	Яблоки	100			10	47	10	
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	160	3	
Итого за Завтрак			16	19	79	600	32	
Итого за день			16	19	79	600	32	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Завтрак 2024

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

25 октября

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак								
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	
	Пюре картофельное	150	3	4	22	140	25	
	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	1	5	5	52	14	
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	84	1	
Итого за Завтрак			24	8	76	487	26	
Итого за день			24	8	76	487	26	
Итого за период			138	175	721	586	182	
Среднее значение за период			13,8	17,5	72,1	586,8	18,2	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности			14	29	57			



Общество с ограниченной ответственностью
«Экспресс-продукт»

367018, Республика Дагестан, город Махачкала, пр. Петра 1, влд. 50
ОГРН 1190571002632, ИНН 0572023213, КПП 057101001

367000, г. Махачкала, а/я 5, телефон: 8-804-700-41-30, ekspress.produkt@mail.ru

Исх. № 30-09

30 сентября 2024 г.

Директору МБОУ «СОШ № 9 г.
Каспийска имени Героев России-пограничников»
Селимхановой Г. М.

Уважаемая Гульнара Магомедрасуловна!

В соответствии с пунктом 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Между, Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 9 г. Каспийска имени Героев России-пограничников» и Обществом с ограниченной ответственностью «Экспресс-продукт» заключен контракт № 1 от 12 февраля 2024 года на оказание услуги по обеспечению (аутсорсингу) питанием обучающихся в учреждении МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г. Каспийска имени Героев России-пограничников» по адресу: 368301, Республика Дагестан, г. Каспийск, ул. Буйнакского 100 А.

В исполнение пункта 4.3.8. Контракта № 1 от 12 февраля 2024 года, направляем на согласование меню (2 смены) для организации питания обучающихся в учреждении (приложение).

Обращаем Ваше внимание, что согласно пункту 4.1.1. Контракта № 1 от 12 февраля 2024 года, Заказчик обязан согласовать меню в течение 3 (трёх) дней с даты его направления Исполнителем на согласование.

С Уважением,
Генеральный директор

Магомедов К.С. /



УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором

Общество ограниченной ответственностью

«Экспресс-продукт»



К. С. Магомедов

СОГЛАСОВАНО

Директор

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г.

Каспийска имени Героев России-пограничников»



Г. М. Селимханова

М.П.

Меню для оказания услуги по обеспечению (аутсорсингу) питанием
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 г. Каспийска имени Героев России-пограничников»

ВТОРАЯ СМЕНА

Примерное меню

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Обед 2024

День: вторник

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	2	4	12	122	20	82
	Салат из моркови с яблоком	60						
	Плов из говядины	150	18	18	24	337	2	179
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
	Итого за Обед		23	22	72	650	22	
	Итого за день		23	22	72	650	22	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Обед 2024

День: среда

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп с макаронными изделиями	250	4	6	28	230	18	85
	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168		198
	Каша перловая рассыпчатая	150	3	2	20	118		114
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			25	25	106	733	19	
Итого за день			25	25	106	733	19	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)

Рацион: Обед 2024

День: четверг

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Рыба припущенная	90	16	7	1	129	1	157
	Картофель отварной	150	3	6	24	163	29	89
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			31	19	85	686	49	
Итого за день			31	19	85	686	49	

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Обед 2024 День: пятница Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1 Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Рассольник	250	2	5	10	121	7	73
	Овощное рагу с курицей	210	18	20	19	325	24	197
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед		24	25	80	663	32		
Итого за день		24	25	80	663	32		

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Обед 2024 День: понедельник Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2 Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый на бульоне (харчо)	250	5	7	12	140	6	78
	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168		198
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
Итого за Обед		50	4	30	24	133		
Итого за день		29	30	95	744	7		
		29	30	95	744	7		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7) Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рацион: Обед 2024

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Гуляш из говядины	90	14	11	14	209	2	182
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			32	22	109	817	21	
Итого за день			32	22	109	817	21	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Обед 2024

День: среда

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Щи из капусты свежей с картофелем	250	2	6	9	112	31	66
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Плов из курицы	180	16	16	24	295	4	199
	салат из свеклы	60			2	8	3	54
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			22	22	86	631	39	
Итого за день			22	22	86	631	39	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Обед 2024

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

День: четверг

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп с макаронными изделиями	250	4	6	28	230	18	85
	Рыба запеченная	90	16	7	1	129	1	157
	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Картофель отварной	150	3	6	24	163	29	89
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			26	19	89	713	48	
Итого за день			26	19	89	713	48	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Обед 2024

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

День: пятница

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	5	3	22	131	12	78
	Гуляш из говядины	90	14	11	14	209	2	182
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			28	25	85	712	12	
Итого за день			28	25	85	712	12	

Рацион: Обед_2024

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)		У	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж				
Обед								
	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	14	14	7	190		175
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			30	25	79	780	12	
Итого за день			30	25	79	780	12	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Обед 2024

День: вторник
Неделя: 1

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)		У	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж				
Обед								
	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	2	4	12	122	20	82
	Салат из моркови с яблоком	60						
	Плов из говядины	150	18	18	24	337	2	179
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			23	22	72	650	22	
Итого за день			23	22	72	650	22	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3) Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Рацион: Обед 2024

День: среда
 Неделя: I

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с макаронными изделиями	250	4	6	28	230	18	85
	Курица в соусе томатном	90	14	17	7	168		198
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Каша перловая рассыпчатая	150	3	2	20	118		114
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			25	25	106	733	19	
Итого за день			25	25	106	733	19	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)
 Рацион: Обед 2024

День: четверг
 Неделя: I

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Рыба припущенная	90	16	7	1	129	1	157
	Картофель отварной	150	3	6	24	163	29	89
	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Чай с сахаром	200			15	58		261
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед			31	19	85	686	49	
Итого за день			31	19	85	686	49	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)
 Рацион: Обед 2024

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)

День: пятница
 Неделя: 1
 Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж			
Обед	Рассольник	250	2	5	121	7	73
	Яблоки	100			47	10	231
	Овощное рагу с курицей	210	18	20	325	24	197
	Компот из плодов свежих	200			114	4	236,01
	Хлеб ржаной	20	1		52		
	Хлеб пшеничный	50	4		133		
Итого за Обед			24	25	663	32	
Итого за день			24	25	663	32	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)
 Рацион: Обед 2024

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Сезон: 01.01-12.31 (Все)

День: понедельник
 Неделя: 2
 Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж			
Обед	Суп рисовый на бульоне (харчо)	250	5	7	140	6	78
	Курица в соусе томатном	90	14	17	168		198
	Печенье	40			167		
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	220		114
	Компот из плодов свежих	200			114	4	236,01
	Хлеб ржаной	20	1		52		
Итого за Обед			29	30	744	7	
Итого за день			29	30	744	7	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Обед 2024

День: вторник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	9	6	24	203	19	78
	Гуляш из говядины	90	14	11	14	209	2	182
	Макаронные изделия отварные	150	6	5	35	215		137
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50	4		24	133		
Итого за Обед		32	22	109	817	21		
Итого за день		32	22	109	817	21		

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Обед 2024

День: среда

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория: 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Щи из капусты свежей с картофелем	250	2	6	9	112	31	66
	Плов из курицы	180	16	16	24	295	4	199
	Яблоки	100			10	47	10	231
	салат из свеклы	60			2	8	3	54
	Компот из плодов свежих	200			28	114	4	236,01
Хлеб пшеничный	50	4		24	133			
Итого за Обед		22	22	86	631	39		
Итого за день		22	22	86	631	39		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Обед 2024

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Б	Ж	У	Б	Ж	У			
Обед										
	Суп с макаронными изделиями	250	6	28	4	6	28	230	18	85
	Рыба запеченная	90	7	1	16	7	1	129	1	157
	Картофель отварной	150	6	24	3	6	24	163	29	89
	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	5	5	1	5	5	52	14	35
	Чай с сахаром	200					15	58		
	Хлеб пшеничный	50			4		24	133		261
Итого за Обед		26	19	89	26	19	89	713	48	
Итого за день		26	19	89	26	19	89	713	48	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Обед 2024

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Б	Ж	У	Б	Ж	У			
Обед										
	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	3	22	5	3	22	131	12	78
	Гуляш из говядины	90	11	14	14	11	14	209	2	182
	Яблоки	100		10			10	47	10	231
	Макаронные изделия отварные	150	5	35	6	5	35	215		137
	Компот из плодов свежих	200		28			28	114	4	236,01
	Хлеб пшеничный	50		24	4		24	133		
Итого за Обед		28	25	85	28	25	85	712	12	
Итого за день		28	25	85	28	25	85	712	12	
Итого за период		270	234	886	270	234	886	7123	261	
Среднее значение за период		27	23,4	88,6	27	23,4	88,6	712,3	26,1	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности		16	31	53	16	31	53			
Итого за период		270	234	886	270	234	886	7123	261	
Среднее значение за период		27	23,4	88,6	27	23,4	88,6	712,3	26,1	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности		16	31	53	16	31	53			