

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
 Филиал Федерального бюджетного учреждения
 здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
 Свердловской области
 в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском
 районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
 Невьянском районе»
 622036, Свердл. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции,
 д. 86
 тел.(3435) 25-14-55
 E-mail:mail_09@66.rosпотrebnadzor.ru
 ОКПО 01927265, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
 6670081969/662302001

Утверждаю

Главный врач Филиала Федерального бюджетного
 учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
 эпидемиологии в Свердловской области
 в городе Нижний Тагил, Пригородном,
 Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
 городе Кировград и Невьянском районе»,
 заместитель руководителя органа инспекции
 Е.Н.Ромашина



АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
 № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

« 03

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №02-09-1247/2016
 03.11.2016 г.

Заключение составлено

10-00

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе», г. Нижний Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86 кабинет № 420, 421

На основании Заявки № 02-29/7603 от 27.10.2016
 Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"

экспертами:

Морозова Нина Николаевна	зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучения	Сертификат специалиста по общей гигиене №0166180316310 от 02.06.2015г Выдан ГБОУ ВПОУГМУ
Бердникова Татьяна Михайловна	помощник врача по гигиене детей и подростков	Сертификат специалиста по общей гигиене № А № 1726257 от 31.12.2001 г. Екатеринбург

проведена экспертиза с 31.10.2016 по 03.11.2016

Экспертиза примерного меню для детей 1-4 классов

вид экспертизы

в отношении:

Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
 654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
 на объекте(ах):

Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"	654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
---	--

Материалы для проведения экспертизы представил:
 Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
 654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «31»_10_2016 г.

Рассмотрев материалы

Примерное меню для детей 1-4 классов, накопительная ведомость, технологические карты.
 перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
2.	адрес	654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
3.	дата регистрации	31.08.2016
4.	ИНН	4217159347

5.	ОКПО	16713334
6.	ОГРН	1134217009959
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	55.5
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Ланов Максим Михайлович, генеральный директор
13.	телефон, факс, e-mail	(3843)79-22-56

2. Данные учета объектов

Данные по объекту		
1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
2.	адрес	654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
3.	ОКВЭД	55.51
4.	ОКОНХ	
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Ланов Максим Михайлович, генеральный директор
9.	телефон, факс, e-mail	3843)79-22-56
10.	контактная информация	

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	п. 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.25.

Описательная часть

На основании заявки № 02-29/7603 от 27.10.2016 проведена экспертиза примерного меню для детей 1-4 классов.

Представлено примерное меню для детей 1-4 классов, накопительная ведомость, технологические карты. В технологических картах имеется рецептура и технология приготовления блюд.

Примерное меню для детей 1-4 классов, составлено в соответствии с п. 6.4. приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», содержит информацию о приеме пищи, наименовании блюда, выходе блюда, пищевых веществах, энергетической ценности, витамине С и номере рецептуры.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша молочная «Дружба» с маслом 150/10, сосиска отварная с макаронами 80/150, каша молочная пшенная с маслом 150/10, каша молочная рисовая с маслом 150/10, макароны с сыром 150, каша молочная геркулесовая с маслом 150/10, каша молочная манная с маслом 150/10, запеканка творожная со стуженным молоком 150/15, омлет 150); горячего напитка (чай с молоком 200, кофейный напиток с молоком 200, чай с сахаром 200, какао с молоком 200, чай с сахаром и лимоном 200/15/7), закуски (бутерброд с маслом, яйцо вареное, сыр).

Средняя калорийность завтрака в среднем 701 ккал.

Рекомендуемая масса порций блюд соблюдена.

Обед включает первое блюдо (суп крестьянский с крупой и сметаной 200/5, суп из овощей со сметаной 200/5, суп картофельный с макаронными изделиями 200, рассольник со сметаной 200/5, борщ со сметаной 200/5, суп картофельный с бобовыми с гречками 200/20, суп молочный 200, щи со сметаной 200/5), второе блюдо (колбаса отварная с макаронами 80/150, запеканка картофельная с мясом 150, минтай тушеный с овощами и картофельным пюре 80/50/150, кура макаронами 80/150, сосиска с гречей и соусом 80/30/150, фрикадельки с тушеной капустой 80/150, котлета с гречей 80/150, тефтели с рисом 80/30/150, биточки с картофельным пюре 80/150, кура тушеная с рисом 80/30/150), напиток (напиток из шиповника 200, кисель 200, компот из с/фруктов 200, компот из свежих фруктов 200, компот из изюма 200, компот из кураги 200, сок 200), закуски (икра морковная 60, икра свекольная 60, икра кабачковая 60) и хлеб (ржаного и пшеничного обогащенного).

Средняя калорийность обеда в среднем 985 ккал.

Рекомендуемая масса порций блюд соблюдена.

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - составляет в среднем 1:1,3:4,1.

Разработанное меню удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и

энергии. При анализе накопительной ведомости установлено, что питание организовано с выполнением рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Ежедневно в меню представлено мясо или рыба, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Яйца, сыр включены 1 раз в 2 - 3 дня.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В представленном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. Запрещенные блюда и продукты в меню не включены.

Нарушения требований НД не установлено.

3. Выводы:

примерное меню для детей 1-4 классов Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"

перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.

654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215

соответствует (ют) требованиям

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования п. 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.25.

перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено:

зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучения

Морозова Нина Николаевна

помощник врача по гигиене детей и подростков

должность



подпись

Бердникова Татьяна Михайловна

ФИО

К заключению прилагаются

Экспертное заключение получил

_____ 20__ г.

должность

подпись

ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
 Филиал Федерального бюджетного учреждения
 здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
 Свердловской области
 в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском
 районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
 Невьянском районе»
 622036, Свердл. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции,
 д. 86
 тел.(3435) 25-14-55
 E-mail:mail_09@66.rosпотrebnadzor.ru
 ОКПО 01927265, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП
 6670081969/662302001

Утверждаю

Главный врач Филиала Федерального бюджетного
 учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
 эпидемиологии в Свердловской области
 в городе Нижний Тагил, Пригородном,
 Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
 городе Кировград и Невьянском районе»,
 заместитель руководителя органа инспекции



Е.Н.Ромашина

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
 № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

« 03 » 11 2016 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-09-12
 03.11.2016 г.

Заключение составлено 9-00

время, дата и место составления

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе», г. Нижний Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86 кабинет № 420, 421

На основании Заявки № 02-29/7603 от 27.10.2016
 Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"

экспертами:

Морозова Нина Николаевна	зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучения	Сертификат специалиста по общей гигиене №0166180316310 от 02.06.2015г Выдан ГБОУ ВПОУГМУ
Бердникова Татьяна Михайловна	помощник врача по гигиене детей и подростков	Сертификат специалиста по общей гигиене № А № 1726257 от 31.12.2001 г. Екатеринбург

проведена экспертиза с 31.10.2016 по 03.11.2016

Экспертиза примерного меню для детей 5-11 классов

вид экспертизы

в отношении:

Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
 654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
 на объекте(ах):

Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"	654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
---	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
 654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «31» 10 2016 г.

Рассмотрев материалы

Примерное меню для детей 5-11 классов, накопительная ведомость, технологические карты.
 перечень поступивших материалов с указанием разработчика материалов

УСТАНОВЛЕНО:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
2.	адрес	654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
3.	дата регистрации	31.08.2016
4.	ИНН	4217159347

5.	ОКПО	16713334
6.	ОГРН	1134217009959
7.	организационно-правовая форма	Общества с ограниченной ответственностью
8.	вид собственности	Частная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	55.5
11.	группировка предпринимательства	малый бизнес
12.	руководитель: ФИО, должность	Ланов Максим Михайлович, генеральный директор
13.	телефон, факс, e-mail	(3843)79-22-56

2. Данные учета объектов

Данные по объекту		
1.	наименование	Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"
2.	адрес	654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215
3.	ОКВЭД	55.51
4.	ОКОНХ	
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Ланов Максим Михайлович, генеральный директор
9.	телефон, факс, e-mail	3843)79-22-56
10.	контактная информация	
Предмет проверки		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	п. 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.25.
Описательная часть		

На основании заявки № 02-29/7603 от 27.10.2016 проведена экспертиза примерного меню для детей 5-11 классов.

Представлено примерное меню для детей 5-11 классов, накопительная ведомость, технологические карты. В технологических картах имеется рецептура и технология приготовления блюд.

Примерное меню для детей 5-11 классов, составлено в соответствии с п. 6.4. приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», содержит информацию о приеме пищи, наименовании блюда, выходе блюда, пищевых веществах, энергетической ценности, витамине С и номере рецептуры.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша молочная «Дружба» с маслом 200/10, сосиска отварная с макаронами 100/180, каша молочная пшеничная с маслом 200/10, каша молочная рисовая с маслом 200/10, макароны с сыром 180, каша молочная геркулесовая с маслом 200/10, каша молочная манная с маслом 200/10, запеканка творожная со сгущенным молоком 200/20, омлет 200); горячего напитка (чай с молоком 200, кофейный напиток с молоком 200, чай с сахаром 200, какао с молоком 200, чай с сахаром и лимоном 200/15/7), закуски (бутерброд с маслом, яйцо вареное, сыр).

Средняя калорийность завтрака в среднем 773 ккал.

Рекомендуемая масса порций блюд соблюдена.

Обед включает первое блюдо (суп крестьянский с крулой и сметаной 250/5, суп из овощей со сметаной 250/5, суп картофельный с макаронными изделиями 250, рассольник со сметаной 250/5, борщ со сметаной 250/5, суп картофельный с бобовыми с гречками 250/20, суп молочный 250, щи со сметаной 250/5), второе блюдо (колбаса отварная с макаронами 100/180, запеканка картофельная с мясом 200, минтай тушеный с овощами и картофельным пюре 100/50/180, кура макаронами 100/180, сосиска с гречей и соусом 100/30/180, фрикадельки с тушеной капустой 100/180, котлета с гречей 100/180, тефтели с рисом 100/50/180, биточки с картофельным пюре 100/180, кура тушеная с рисом 100/50/180), напиток (напиток из шиповника 200, кисель 200, компот из с/фруктов 200, компот из свежих фруктов 200, компот из изюма 200, компот из кураги 200, сок 200), закуски (икра морковная 100, икра свекольная 100, икра кабачковая 100) и хлеб (ржаного и пшеничного обогащенного).

Средняя калорийность обеда в среднем 1122 ккал.

Рекомендуемая масса порций блюд соблюдена.

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - составляет в среднем 1:1,3:3,8.

Разработанное меню удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и

энергии. При анализе накопительной ведомости установлено, что питание организовано с выполнением рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Ежедневно в меню представлено мясо или рыба, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Яйца, сыр включены 1 раз в 2 - 3 дня.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В представленном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. Запрещенные блюда и продукты в меню не включены.

Нарушения требований НД не установлено

3. Выводы:

примерное меню для детей 5-11 классов Общество с ограниченной ответственностью "ОМС-Лечебное питание"

перечень поступивших материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др.

654006, Кемеровская область, г.Новокузнецк, Хлебозаводская, 2Б, офис 215

соответствует (юг) требованиям

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования п. 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.25.

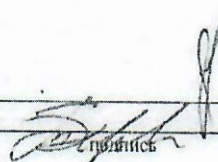
перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено:

зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучен

помощник врача по гигиене детей и подростков

должность



Морозова Нина Николаевна

Бердникова Татьяна Михайловна

ФИО

К заключению прилагаются

Экспертное заключение получил

20 г.

должность

подпись

ФИО

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя



**Примерное 2-х недельное циклическое меню
Первая неделя
понедельник-1**

Завтрак 1-4 класс														
№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетическая ценность	Наименование блюд	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угледы			
23/197		0,16	0,04	0,04	100,00	64,00	5,00	0,11	2,30	2,90		38	Сыр порциями	10
284/196	0,10	0,06	0,71	3,00	118,90	256,56	18,07	2,03	15,72	21,29	2,81	200	Омлет натуральный	150
624/196		0,05			2,78	4,12	2,20	0,46	0,10	0,03	19,28	62	Чай с сахаром	200/15
300/201	0,07			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,05	145	Батон витаминизированный	50
	0,17	0,77	6,76	4,12	221,46	344,42	23,88	4,03	23,26	24,97	47,84	611	Итого	
Завтрак 5-11 класс														
№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетическая ценность	Наименование блюд	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угледы			
23/197		0,16	0,04	0,04	100,00	64,00	5,00	0,11	2,30	2,90		38	Сыр порциями	10
284/196	0,13	0,74	12,05	4,19	158,42	344,73	26,61	3,01	20,06	28,42	3,75	358	Омлет натуральный	200
624/196		0,05			2,78	4,12	2,20	0,46	0,10	0,03	15,26	62	Чай с сахаром	200/15
300/201	0,07			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,05	145	Батон витаминизированный	50
	0,3	6,86	12,89	5,31	270,98	448,49	48,83	6,61	28,60	33,51	46,88	603	Итого	
Обед 1-4 класс														
78/204	0,08	16,89	4,39	2,33	29,89	42,58	27,03	0,79	1,54	4,84	6,13	83	Икра морковная	60
138/196	0,25	8,20	0,73	4,10	34,93	90,99	32,83	2,01	7,73	5,67	34,90	232	Суп картофельный с бобовыми с гречками	200/20
300/197	0,20			0,22	15,20	118,40	13,60	1,38	6,76	22,40		241	Колбаса отварная	80
273_499/196	0,09		0,05	1,19	18,60	47,00	6,69	0,69	5,33	4,69	35,59	212	Макаронные отварные	150
705/204	0,01	200,00	163,40	0,78	11,40	1,40	1,40	0,66	0,68	0,28	29,62	136	Напиток из шиповника	200
300/201	0,04			0,54	4,89	18,87	3,39	0,27	2,37	0,89	13,97	72	Батон витаминизированный	25
Рационы 2011	0,05			0,35	8,75	34,50	11,75	0,60	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,76	220,69	163,57	9,43	124,89	346,20	106,44	6,86	21,76	28,26	122,56	1079	Итого	
Обед 5-11 класс														
78/204	0,10	16,15	7,31	3,58	49,79	70,50	45,04	1,32	2,87	8,07	13,56	139	Икра морковная	100
138/196	0,30	11,50	0,64	4,93	41,89	114,36	39,53	2,42	8,00	0,78	40,89	262	Суп картофельный с бобовыми с гречками	250/20
300/197	0,20			0,29	19,00	146,00	17,00	1,70	12,20	28,00		301	Колбаса отварная	100
273_499/196	0,10		0,03	1,42	22,32	59,47	10,41	1,07	6,40	5,87	42,71	254	Макаронные отварные	180
705/204	0,01	200,00	163,40	0,78	12,40	3,40	3,40	0,66	0,68	0,28	29,62	136	Напиток из шиповника	200
300/201	0,04			0,54	4,89	18,87	3,39	0,27	2,57	0,68	13,97	72	Батон витаминизированный	25
Рационы 2011	0,05			0,35	8,75	34,50	11,75	0,60	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,35	229,65	171,58	12,16	169,04	449,18	139,49	8,42	34,97	95,16	149,10	1289	Итого	
вторник-1														
Завтрак 1-4 класс														
№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетическая ценность	Наименование блюд	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угледы			
23/197			0,10	0,22	1,20	1,90	0,04	0,02	0,05	8,25	0,58	75	Масло сливочное	10
175/205	0,10	0,80	16,00	0,64	89,94	119,07	27,84	0,62	4,60	11,23	23,36	221	Каша молочная Дружба с маслом сливочным	150/10
300/197	0,02	0,65	11,00		60,40	45,00	7,00	0,11	3,05	2,40	23,11	119	Кофейный напиток с молоком	200
300/201	0,07			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,05	145	Батон витаминизированный	50
	0,19	1,83	27,70	1,84	170,32	293,71	41,60	1,28	12,84	23,44	76,81	460	Итого	
Завтрак 5-11 класс														
№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетическая ценность	Наименование блюд	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угледы			
23/197			0,10	0,22	1,20	1,90	0,04	0,02	0,05	8,25	0,58	75	Масло сливочное	10
175/205	0,13	1,30	22,10	0,76	134,93	186,67	37,26	0,85	6,12	12,22	33,76	270	Каша молочная Дружба с маслом сливочным	200/10
300/197	0,02	0,65	11,00		60,40	45,00	7,00	0,11	3,05	2,40	23,11	119	Кофейный напиток с молоком	200
300/201	0,07			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,05	145	Батон витаминизированный	50
	0,22	1,85	33,20	0,76	236,31	242,31	51,41	1,61	16,26	24,41	84,29	609	Итого	
Обед 1-4 класс														
78/204	0,04	13,14	0,34	2,10	23,69	37,18	16,83	1,11	1,83	4,84	6,94	86	Икра свекольная	60
138/196	0,05	13,20	0,73	1,10	16,50	51,74	19,50	0,82	2,29	2,33	16,89	97	Суп картофельный с макаронными изделиями	200
42/271	0,08	6,21	0,33	3,89	22,90	120,51	26,22	1,26	11,32	14,72	14,09	235	Тефтели 1 вариант	80/30
405/196	0,04		0,07	0,39	13,41	83,97	27,50	0,92	3,81	6,11	40,01	230	Рис отварной	150
568/196		0,47			44,00	10,40	6,00	1,29	0,44		26,08	119	Компот из сухофруктов	200
300/201	0,04			0,54	4,89	18,87	3,39	0,27	2,57	0,68	13,97	72	Батон витаминизированный	25
Рационы 2011	0,05			0,35	8,75	34,50	11,75	0,60	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,34	27,82	1,47	6,52	128,54	287,2	114,38	6,24	23,67	28,16	130,30	813	Итого	
Обед 5-11 класс														
78/204	0,07	21,40	0,67	3,69	39,29	91,68	33,04	1,84	2,73	8,07	14,91	144	Икра свекольная	100
138/196	0,12	15,50	0,92	1,48	26,64	65,60	24,71	1,07	2,81	2,62	20,83	122	Суп картофельный с макаронными изделиями	250
42/271	0,10	6,60	0,33	4,84	27,31	148,45	31,55	1,55	14,00	18,03	16,85	287	Тефтели 1 вариант	100/30
405/196	0,05		0,08	0,47	16,09	100,76	33,03	0,74	4,59	7,33	49,02	276	Рис отварной	180
568/196		0,47			44,00	10,40	6,00	1,26	0,44		26,88	119	Компот из сухофруктов	200
300/201	0,04			0,54	4,89	18,87	3,39	0,27	2,57	0,68	13,97	72	Батон витаминизированный	25
Рационы 2011	0,05			0,35	8,75	34,50	11,75	0,60	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,43	41,73	1,96	11,51	169,77	499,7	143,44	7,71	21,27	37,82	151,31	1064	Итого	

среда-1

Завтрак 1-4 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетич. Ценность	Наименование блюдо	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угле			
3241997	0,04		0,13		31,18	99,75	6,22	1,29	6,35	5,75	0,35	79	Яйцо вареное	1
273_274-1808	0,6A	0,27	0,15	1,17	183,87	151,33	16,92	0,96	8,43	12,17	30,56	272	Макароны отварные с сыром	150
630-1866	0,52	0,70	11,00		62,78	48,12	9,20	0,51	1,55	1,63	17,83	92	Чай с молоком	150/50/15
3002001	0,57			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,95	145	Батон витаминизированный	50
	0,31	8,87	11,23	2,24	287,41	114,93	37,98	3,28	21,47	11,31	74,48	588	Итого	

Завтрак 5-11 класс

3241997	0,04		0,13		31,18	99,75	6,22	1,29	6,35	5,75	0,35	79	Яйцо вареное	1
273_274-1808	0,10	0,32	0,16	1,40	220,38	157,45	18,99	1,15	10,11	14,63	38,67	327	Макароны отварные с сыром	180
630-1866	0,52	0,70	11,00		62,78	48,12	9,20	0,51	1,55	1,63	17,83	92	Чай с молоком	150/50/15
3002001	0,57			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,95	145	Батон витаминизированный	50
	0,32	1,82	11,31	2,48	324,12	241,68	41,13	3,47	23,15	13,77	82,68	643	Итого	

Обед 1-4 класс

782004	0,02	4,77	2,11	1,47	38,78	30,57	16,03	0,02	0,83	3,09	4,94	59	Икра овощная закусочная	60
110-1868	0,05	17,54	0,87	2,16	39,06	45,35	21,14	1,01	1,71	9,62	19,84	94	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5
620-1997	0,04	0,04	2,13	16,90	121,21	16,28	1,45	12,95	18,61	10,59	1,84	80	Котлета оссбая из кур	80
518271	0,01	0,72	0,24	0,30	3,03	3,97	1,80	0,08	0,25	0,62	1,94	14	Соус красный основной	30
257_1861_4271	0,07		0,13	4,03	15,50	172,38	113,81	3,85	7,22	12,60	38,38	372	Каша гречневая рассыпчатая	150
702-1867	0,02	0,87	0,70	1,10	32,40	29,20	21,00	0,70	1,04		30,90	127	Компот из кураги	200
3002001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,57	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
печенье2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,66	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,34	13,99	4,69	12,11	147,31	468,93	287,28	6,88	21,22	16,58	116,87	657	Итого	

Обед 5-11 класс

782004	0,04	7,35	3,51	2,46	44,83	50,95	26,72	1,03	1,39	5,08	8,23	84	Икра овощная закусочная	100
110-1868	0,06	21,92	1,08	2,89	47,78	55,65	26,34	1,26	2,11	8,85	13,51	118	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5
620-1997	0,10		0,05	2,08	21,12	151,51	22,83	1,82	16,19	19,52	13,23	230	Котлета оссбая из кур	100
620-271	0,01	0,72	0,24	0,30	3,03	3,97	1,80	0,08	0,25	0,62	1,94	14	Соус красный основной	30
257_1861_4271	0,05		0,15	4,89	18,63	206,71	138,07	4,02	8,67	15,12	42,45	327	Каша гречневая рассыпчатая	180
702-1867	0,02	0,87	0,70	1,10	32,40	29,20	21,00	0,70	1,04		30,90	127	Компот из кураги	200
3002001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,57	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
печенье2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,66	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,40	31,46	6,73	14,98	181,18	616,66	268,47	16,76	33,87	49,17	132,64	1014	Итого	

четверг-1

Завтрак 1-4 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетич. Ценность	Наименование блюдо	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угле			
2311997		0,16	0,04	0,04	100,00	54,00	5,00	0,11	2,30	2,90		38	Сыр порциями	10
257-1868	0,04	0,95	18,00	0,37	50,45	130,03	27,37	0,48	4,54	10,95	32,62	248	Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/10
640-1866	0,04	1,30	22,00		122,00	116,20	21,64	0,75	3,87	3,90	25,78	151	Какао с молоком	200
3002001	0,07			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,95	145	Батон витаминизированный	50
	0,17	2,44	39,44	1,49	311,63	327,97	60,73	1,87	16,85	19,14	84,26	582	Итого	

Завтрак 5-11 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минералы				Пищевые			Энергетич. Ценность	Наименование блюдо	Выход
	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Белки	Жиры	Угле			
2311997		0,16	0,04	0,04	100,00	54,00	5,00	0,11	2,30	2,90		38	Сыр порциями	10
257-1868	0,04	0,95	18,00	0,37	50,45	130,03	27,37	0,48	4,54	10,95	32,62	248	Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10
640-1866	0,04	1,30	22,00		122,00	116,20	21,64	0,75	3,87	3,90	25,78	151	Какао с молоком	200
3002001	0,07			1,08	9,78	37,74	6,72	0,53	5,14	1,76	27,95	145	Батон витаминизированный	50
	0,19	2,76	44,14	1,54	364,88	387,34	69,84	2,03	17,34	20,45	97,85	639	Итого	

Обед 1-4 класс

782004	0,06	10,80	4,39	2,33	28,89	42,58	27,03	0,79	1,54	4,84	8,13	63	Икра морковная	60
1605091	0,07	1,30	22,02	0,37	127,88	109,12	16,83	0,40	4,57	4,70	17,46	132	Суп молочный с макаронными изделиями	200
4782004	0,21	26,92	0,06	4,48	28,60	171,71	48,04	2,04	11,90	17,97	29,14	315	Запеканка картофельная с мясом	150
702-1867	0,03	0,07		0,06	16,40	25,60	8,40	0,05	0,35		33,16	132	Компот из изюма	200
3002001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,97	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
печенье2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,66	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,46	41,19	26,47	6,12	218,27	462,88	115,41	5,14	22,93	28,69	107,21	778	Итого	

Обед 5-11 класс

782004	0,10	13,15	7,31	3,88	49,79	70,36	45,61	1,32	2,67	8,07	13,50	139	Икра морковная	100
1605091	0,08	1,63	27,53	0,36	159,60	131,41	21,01	0,50	5,72	5,87	21,83	165	Суп молочный с макаронными изделиями	250
4782004	0,22	38,56	0,06	5,07	39,21	278,94	64,03	2,72	15,87	23,99	34,86	420	Запеканка картофельная с мясом	200
702-1867	0,03	0,07		0,06	16,40	25,60	8,40	0,05	0,35		33,16	132	Компот из изюма	200
3002001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,97	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
печенье2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,66	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
	0,54	58,11	34,91	11,26	277,64	616,48	182,68	6,48	28,74	39,69	129,73	972	Итого	

пятница-2
Завтрак 1-4 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минер. ве-ва				Пищев. ве-ва			Энергетич. Ценность	Наименование блюда	Выход
	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Белки	Жиры	Уг-ды			
23/1997		0,16	0,04	0,04	100,00	64,00	5,00	0,11	2,30	2,80		38	Сыр порциями	10
297/1998	0,11	0,90	80,83	44,96	287,01	362,53	42,82	1,18	28,63	22,31	33,56	449	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/15
629/1998		2,85			5,58	5,66	3,04	0,50	0,16	0,03	15,40	64	Чай с сахаром с лимоном	200/15/7
300/2001	0,07			1,08	9,78	37,74	8,72	0,53	5,14	1,78	27,95	145	Батон витаминизированный	50
Итого														

Завтрак 5-11 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минер. ве-ва				Пищев. ве-ва			Энергетич. Ценность	Наименование блюда	Выход
	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Белки	Жиры	Уг-ды			
23/1997		0,16	0,04	0,04	100,00	64,00	5,00	0,11	2,30	2,90		38	Сыр порциями	10
297/1998	0,14	1,15	104,42	56,69	366,58	473,58	55,40	1,56	37,84	27,92	41,48	566	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/15
629/1998		2,85			5,58	5,66	3,04	0,50	0,16	0,03	15,40	64	Чай с сахаром с лимоном	200/15/7
300/2001	0,07			1,08	9,78	37,74	8,72	0,53	5,14	1,78	27,95	145	Батон витаминизированный	50
Итого														

Обед 1-4 класс

78/2004	0,04	13,14	0,34	2,19	23,59	37,18	19,83	1,11	1,63	4,84	8,94	88	Икра свекольная	60
132/1998	0,07	17,04	0,77	2,16	28,11	44,85	17,79	0,67	1,61	5,89	9,12	88	Суп из овощей со сметаной	200/5
306/1998	0,14	6,23	11,86	2,73	55,45	288,40	87,30	1,23	16,48	6,20	5,58	145	Минтай, тушеный в томате с овощами	80/50
472/1998	0,16	25,94	5,03	0,24	45,68	96,76	33,00	1,23	3,24	5,66	22,00	152	Картофельное пюре	150
702/1997	0,02	0,87	0,70	1,10	32,40	29,20	21,00	0,70	1,04		30,96	127	Компот из кураги	200
300/2001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,57	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
покупное/2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
Итого														

Обед 5-11 класс

78/2004	0,07	21,80	0,57	3,65	39,29	61,86	33,04	1,84	2,72	8,07	14,91	144	Икра свекольная	100
132/1998	0,09	21,29	0,86	2,69	34,07	55,33	22,16	0,83	1,98	6,74	11,30	108	Суп из овощей со сметаной	250/5
309/1998	0,17	6,88	14,12	2,80	66,29	317,44	80,83	1,43	20,39	6,42	5,56	162	Минтай, тушеный в томате с овощами	100/50
472/1998	0,20	31,13	8,03	0,29	55,17	116,11	39,60	1,48	3,89	6,68	26,41	192	Картофельное пюре	180
702/1997	0,02	0,87	0,70	1,10	32,40	29,20	21,00	0,70	1,04		30,66	127	Компот из кураги	200
300/2001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,57	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
покупное/2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
Итого														

суббота-2
Завтрак 1-4 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минер. ве-ва				Пищев. ве-ва			Энергетич. Ценность	Наименование блюда	Выход
	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Белки	Жиры	Уг-ды			
324/1997	0,04		0,13		31,18	96,75	6,22	1,28	0,35	6,76	0,35	79	Яйцо вареное	1
257/1998	0,18	0,98	16,60	1,28	113,97	178,77	53,44	1,34	5,86	12,70	24,63	291	Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным	150/10
762/1997	0,02	0,85	11,00		60,40	45,00	7,00	0,11	3,05	2,40	23,11	119	Кофейный напиток с молоком	200
300/2001	0,07			1,08	9,78	37,74	8,72	0,53	5,14	1,78	27,95	145	Батон витаминизированный	50
Итого														

Завтрак 5-11 класс

№ сб-ка рецептур	Витамины				Минер. ве-ва				Пищев. ве-ва			Энергетич. Ценность	Наименование блюда	Выход
	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Белки	Жиры	Уг-ды			
324/1997	0,04		0,13		31,18	96,75	6,22	1,28	0,35	6,76	0,35	79	Яйцо вареное	1
257/1998	0,24	1,30	22,10	1,63	151,56	237,72	71,24	1,78	7,79	14,18	32,81	309	Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным	200/10
762/1997	0,02	0,85	11,00		60,40	45,00	7,00	0,11	3,05	2,40	23,11	119	Кофейный напиток с молоком	200
300/2001	0,07			1,08	9,78	37,74	8,72	0,53	5,14	1,78	27,95	145	Батон витаминизированный	50
Итого														

Обед 1-4 класс

78/2004	0,02	4,77	2,11	1,47	26,78	30,57	16,03	0,62	0,83	3,05	4,94	50	Икра овощная закуочная	60
120/1996	0,06	24,94	0,79	2,53	38,70	40,95	17,78	0,88	1,83	5,64	7,63	82	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/5
439/1996	0,07	0,24	0,37	0,31	19,08	188,16	18,61	1,65	18,38	18,95	0,92	181	Птица отварная	80
205/2015	0,07	2,71		3,14	19,41	50,88	17,34	1,03	5,17	5,99	28,52	188	Макаронеры отварные с овощами	150
588/1998		0,47			44,80	15,40	6,00	1,28	0,44		28,88	119	Компот из сухофруктов	200
300/2001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,57	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
покупное/2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
Итого														

Обед 5-11 класс

78/2004	0,04	7,95	3,51	2,46	44,83	50,95	26,72	1,03	1,39	5,08	8,23	84	Икра овощная закуочная	100
120/1996	0,07	31,17	8,99	3,15	47,31	50,45	22,14	0,85	2,01	6,68	9,50	100	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5
439/1996	0,09	0,30	0,59	0,30	24,03	210,24	23,26	2,06	22,97	23,16	1,16	201	Птица отварная	100
205/2015	0,08	3,25		3,77	23,30	61,05	20,81	1,24	6,20	7,18	34,23	236	Макаронеры отварные с овощами	180
588/1998		0,47			44,80	15,40	6,00	1,28	0,44		28,88	119	Компот из сухофруктов	200
300/2001	0,04			0,54	4,89	18,87	3,36	0,27	2,57	0,88	13,97	72	Батон витаминизированный	25
покупное/2011	0,05			0,35	8,75	39,50	11,75	0,98	1,65	0,30	8,35	44	Хлеб ржаной	25
Итого														