

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое
детство"


 (Донченко Е.Ю.)

28.04.2023г.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МОУ "КСОШ №8"

 (А.Ю.Шлыкова)

28.04.2023г.



Примерное 10-дневное сбалансированное меню
рационов горячего питания (завтрак, обед,
полдник) для обеспечения питанием детей и
подростков в детском оздоровительном лагере с
дневным пребыванием по усредненным нормам
(июнь-июль 2023г.).

г. Кириши и Киришского района Ленинградской области

ПОГО ЗА ДЕНЬ:		2216	76,82	88,58	249,38	1922,14	1,048	1,388	166,684	71,618	218,222	8,579	301,73	0,842	3483,763	834,47	0,036	0,004	0,774	0	0	0	0	0	0	0	
День 30																											
183	ЗАВТРАК	Каша гречневая многозерная влажная	200	8,78	12,70	38,16	295,90	0,24	0,24	1,16	3,58	121,92	0,08	110,5	0,2	347,82	227,94	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0
852	ЗАВТРАК	Горчица бутерброд с майонезом и томатами	80	8,98	5,67	13,52	192,75	0,042	0,024	4,5	0,528	6,76	0,018	5,25	0	52,008	19,852	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
867	ЗАВТРАК	Каша с яблоком	200	4,94	3,80	22,34	142,78	0,08	0,2	1,98	7,43	165,76	0,02	49,1	0,06	298,22	147,3	0,02	0	0,72	0	0	0	0	0	0	0
869	ЗАВТРАК	Вода минеральная негазированная	900	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	78	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:			860	20,69	21,67	74,02	670,39	0,342	0,464	7,22	8,382	354,43	0,118	232,85	0,26	688,144	989,992	0,02	0	0,22	0	0	0	0	0	0	0
25	ОБЕД	Салат из свежих с растительным маслом	80	1,04	8,56	5,28	84,00	0,008	0,024	1,458	0,98	37,068	0	14,92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
83	ОБЕД	Шу из свинной вырезки с картофелем и грибами	200	8,19	8,62	8,82	142,40	0,08	0,1	28,8	1,02	37,2	0,02	20,82	0	344,8	87,35	0	0	0,22	0	0	0	0	0	0	0
86	ОБЕД	Котлеты из свинины с соусом сливочным	80	12,45	29,41	15,31	376,81	0,803	0,688	9	0,845	10,188	0,036	19,522	0,09	177,822	123,075	0	0	0,072	0	0	0	0	0	0	0
212	ОБЕД	Мороженое: ванильное сливочное	150	5,77	9,72	35,34	251,78	0,09	0,045	0	1,055	27,08	0,075	3,045	0,15	1,575	2,01	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0	0
108	ОБЕД	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный																									
30	ОБЕД	микрорезерваты	30	2,31	0,42	11,31	60,30	0,09	0,027	0	1,35	9,9	0	17,1	0	73,2	58,2	0	0,003	0,006	0	0	0	0	0	0	0
286	ОБЕД	Напиток лимонный	200	0,20	0,60	19,80	77,00	0	0	5,28	0,12	7,12	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:			768	29,58	68,13	93,96	924,89	0,841	0,788	36,868	6,49	116,088	0,151	77,807	0,24	697,287	278,965	0	0,003	0,006	0	0	0	0	0	0	0
525	ПОЛДНИК	Фрукты ассорти (апельсин)	235	2,11	0,24	21,15	103,40	0,07	0,141	23,5	1,846	68,9	0,635	16,8	0	718,75	81,1	0	0	0,023	0	0	0	0	0	0	0
153	ПОЛДНИК	Сок фруктовый в ароматизаторе (0,2л с лимонным)	200	1,00	0,00	22,00	85,00	0,02	0,02	4	2,8	14	0	8	0	240	14	0	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0
545	ПОЛДНИК	Шоколад Соссей	80	4,05	31,95	47,25	484,10	0,018	0,038	9	4,86	27,9	0	87,3	0	280,8	184,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
826	ПОЛДНИК	Чай зеленый	80	7,16	32,1	30,4	585,5	0,088	0,187	27,8	9,305	107,7	0,535	114,1	0	1232,06	253,8	0	0	0,843	0	0	0	0	0	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			2235	87,78	108,8	288,38	2240,58	1,291	0,868	68,288	20,353	861,316	0,884	424,957	0,5	2871,106	824,287	0,02	0,003	0,006	0	0	0	0	0	0	0
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:			24846	756,51	804,16	2963,1	23340,82	15,161	14,338	1818,048	216,432	8084,86	6,305	3748,895	8,723	29484,164	10189,843	0,383	0,008	0,021	0	0	0	0	0	0	0
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:			2287,73	68,88	82,2	288,37	2121,87	1,38	1,3	147,1	19,66	732,25	0,57	348,81	0,79	2880,38	828,35	0,03	0,01	0,28	0	0	0	0	0	0	0

Пояснительная записка к Меню

Десятидневное Меню разработано с использованием лицензионной программы для ЭВМ «Школа: Питание - Сетевая версия» в соответствии с:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179-20 утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020г.

В соответствии с таб. 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 завтраки составляют 20-25 %, обеды 30-35 %, полдники 10-15% от соответствующей возрастной суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Итого за день (завтрак + обед + полдник) составляют 60-75% от соответствующей возрастной суточной потребности в пищевых веществах и энергии. При этом, на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

В рацион питания обучающихся, с указанием количества белков, жиров, углеводов и калорийности, включены блюда из мяса, рыбы, молока, творога, сушеных и свежих фруктов, свежих и консервированных овощей.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в Меню используется специализированная пищевая хлебо-булочная продукция промышленного выпуска (хлеб ржано-пшеничный и батон нарезной в/с), обогащенные витаминами и микроэлементами.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

Расчет потребности в калориях по возрастным группам

(расчет произведен в соответствии с таблицей 1 Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Показатели энергетической ценности	Возрастная категория с 7-11 лет	
	По СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Факт
Суточная потребность в энергии, ккал	2350	
Энергетическая ценность завтрака за весь период (10 дней), % / ккал	20-25% / 4700-5875	
Энергетическая ценность обеда за весь период (10 дней), % / ккал	30-35% / 7050-8225	
Энергетическая ценность полдника за весь период (10 дней), % / ккал	10-15% / 2350-3525	
Итого за весь период (10 дней), ккал	14100-17625	
Энергетическая ценность рациона питания в день (среднее значение за весь период), ккал	60-75% / 1410-1762,5	2121,87

Показатели энергетической ценности	Возрастная категория с 12 лет и старше	
	По СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Факт
Суточная потребность в энергии, ккал	2720	
Энергетическая ценность завтрака за весь период (10 дней), % / ккал	20-25% / 5440-6800	
Энергетическая ценность обеда за весь период (10 дней), % / ккал	30-35% / 8160-9520	
Энергетическая ценность полдника за весь период (10 дней), % / ккал	10-15% / 2720-4080	
Итого за весь период (10 дней), ккал	16320-20400	
Энергетическая ценность рациона питания в день (среднее значение за весь период), ккал	60-75% / 1632-2040	2231,25

Расчет потребности в пищевых веществах (белки, жиры, углеводы) по возрастным группам
(расчет произведен в соответствии с таблицей 1 Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование пищевых веществ	Возрастная категория с 7-11 лет		
	По СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гр/сут	Количество пищевых веществ (60-75% от суточной потребности), гр.	Количество пищевых веществ в учебный день (среднее значение за весь период), г.
Белки, г/сут	77	46,2-57,75	68,68
Жиры, г/сут	79	47,4-59,25	82,2
Углеводы, г/сут	335	201-251,25	269,37

Наименование пищевых веществ	Возрастная категория с 12 лет и старше		
	По СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гр/сут	Количество пищевых веществ (60-75% от суточной потребности), гр.	Количество пищевых веществ в учебный день (среднее значение за весь период), г.
Белки	90	54-67,5	74,84
Жиры	92	55,2-69,0	89,65
Углеводы	383	229,8-287,25	272,68

Использованная литература:

- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа 2017г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапшиной. Изд. Хлебпродинформ, Москва 2004г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, части 1-2/ под ред. Ф.Л. Марчука и В.Т. Лапшиной. Изд. Хлебпродинформ, Москва 1996г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ М.П. Могильный, В.А. Тутельян;
- Справочник рецептур блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г.;
- Справочник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и блюд кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермь 2008г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и блюд кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в соц. реабилитации.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и блюд кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.

