

Андрей

**Циклическое двухнедельное меню горячего питания учащихся (в возрасте от 12 лет и старше)
 общеобразовательных учреждений г. Санкт – Петербурга Невского района
 с компенсацией его стоимости (или части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт – Петербурга
 (для сырьевых столовых)
 (2-ой вариант)**

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур или т/т/к	№№ Рецептур или т/т/к
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 день	Салат витаминный с маслом растительным	100	1,2	5,2	9,5	90,0	2008	41
	Уха по – карельски с горбушей, треской и зеленью	200/30/1	7,1	9,1	6,9	138,1	т/т/к	204
	Кура запечённая (ножки кури), соус молочный	100 (75/25)	10,3	9,8	9,05	158,5	т/т/к	450
	Макаронны отварные	200	7,3	6,4	41,7	254,7	2008	331
	Напиток лимонный	200	0,2	0,0	25,7	105	2008	436
Обед	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	т/т/к	1
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	т/т/к	3/1
	Булочка творожная	50	5,9	2,8	23,4	144,0	2008	479
	Итого:	986	41,76	35,72	148,12	1049,3		
	2 день							
Обед	Салат « Полонезский »	100	1,1	10,1	3,7	110,0	2008	28
	Суп картофельный с вермишелью и фрикаделькой из кури	250/25	10,8	10,1	15,9	171,0	т/т/к	100
	Запеканка картофельная с мясом (говядина, свинина)	220	19,0	15,7	35,9	360,9	т/т/к	299
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,09	26,7	131,0	2008	402
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	т/т/к	1
	Батон нарезной обогащенный	30	2,4	1,39	15,6	86,3	т/т/к	2
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	т/т/к	4
	Ватрушка с повидлом	50	2,7	1,0	30,9	142,7	2008	453
	Итого:	1005	40,24	40,52	152,88	1125,6		
	3 день							
Итого за обед	Салат из квашеной капусты с зеленым луком	100	1,6	5,1	7,7	83,0	2008	40
	Суп – лапша домашняя с курой отварной	250/10	6,3	8,4	15,7	258,0	т/т/к	86
	Рыба, запеченная с сыром и помидором	100	12,7	19,3	2,2	233,3	т/т/к	23

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
	питьевой воды			Физико – химические показатели Водородный показатель (рН), железо Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные бактерии; -Термотолерантные колиформные бактерии; -Споры сульфитредуцирующих клостридий.	1 раз в год 2 раза в год		подразделений
2	Проведение оценки условий труда						
2.1	Оценка условий труда	Уровень искусственной освещенности	1 рабочее место на каждом производственном участке	Освещенность	1 раз в год	СП 2.3.6.1079-01, приложение 2; СанПиН 2.2.4.548-96 «Естественное искусственное освещение»; ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»; МУ 224706-98 «Оценка освещенности рабочих мест»	Руководители структурных подразделений
2.2.		Параметры микроклимата	1 рабочее место на каждом производственном участке	Температура; Движение воздуха; Влажность	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	СП 2.3.6.1079-01, приложение 2; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату помещений»	Руководители структурных подразделений

	Напиток клюквенный										200	0,1	0,1	24,9	103,0	2008	437
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами										60	4,8	2,55	20,1	108	т/т/к	1
	Бутерброд с сыром										15/20	4,1	4,35	4,7	101,1	т/т/к	3
	Итого за обед										1070	46,6	56,77	148,2	1447,3		
Обед	12 день																
	Сельдь с гарниром										20/80	4,8	8,12	13,32	145,7	т/т/к	83
	Борщ сибирский с говядиной и сметаной										250/10/10	11,2	12,26	19,6	207,54	т/т/к	80
	Котлеты жареные										120	17,76	17,04	51,84	452,4	т/т/к	876
	Булгур с овощами										180	5,0	8,4	43,8	270,6	т/т/к	325
	Компот из свежих яблок										200	0,2	0,2	27,9	115	2008	394
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами										60	4,8	2,55	20,1	108	т/т/к	1
	Крендель сахарный										80	5,7	10,5	44,6	296,0	2011	415
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%										1/100-125	5	2,5	8,5	87	т/т/к	3/1
	Итого:										1125	54,46	51,57	229,66	1682,24		
Итого за обед																	
Всего за 12 дней												624,265	638,36	2536,133	18402,67		
Средняя за 1 день												52,0	53,2	211,3	1535,6		

• С 01.03. в рецептуре блиндов лук репчатый заменяется на лук зелёный

• Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

• Сборник рецептов блиндов и кулинарных изделий для питания детей, Москва, Дели принт, 2013. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

• Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, издательство «Хлебпродинформ», редакция Лапиной В.Г.

• Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

• Сборник рецептов блиндов и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Москва, Дели принт, 2010, 2012г. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

• Выход порций готовых блиндов соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоя поставок в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов