



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ" В ГОРОДЕ ВОЛГОДОНСКЕ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Место нахождения: ул. 7-я линия, 67, Ростов-на-Дону, 344019

Тел: (863) 251 04 92, факс: (863) 251 02 06, E-mail: master@donses.ru, <http://www.61.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 76921470, ОГРН 1056167011944, ИНН/КПП 6167080156/616701001

Адрес места фактической деятельности филиала: ул. М. Кошова, 9/11, г. Волгодонск, Ростовская область, 347380, факс/тел. (86392) 5-60-15 E-mail: vd@donses.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710028

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 24.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач филиала ФБУЗ

«ЦГиЭ в РО» в г. Волгодонске

Медведева М.Н.

«27» августа 2025 г.

Экспертное заключение

№04.2-06/5945 от 27.08.2025 г.

Мною, врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске и Цимлянском районе, Решетниковым А.В., на основании заявления (вх. №21.05.3-01/1279 от 25.08.2025 г.) Управления образования г. Волгодонска (юридический адрес: 347371, Ростовская область, город Волгодонск, Западный переулок, д. 5; ИНН 6143049439, ОГРН 1026101932691) проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации питания в детских образовательных учреждениях (десятидневное меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование), разработанное Управлением образования г. Волгодонска.

Дата проведения инспекции: 27.08.2025 г.

Материалы, поступившие на санитарно-эпидемиологическую экспертизу:

1. Десятидневное меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование;
2. Технологические карты.

Характеристика представленной документации: документация представлена в полном объеме.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с:
- разделами II, V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

1. Наименование образовательного учреждения: -.
2. Возрастная группа обучающихся (воспитанников), для которых предназначено питание (меню): дети 7-11 лет.
3. Общая характеристика структуры рациона питания (меню):
 - наименование рациона питания (меню): Десятидневное меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование; меню утверждено начальником управления образования г. Волгодонска (приложение к экспертному заключению);
 - предусмотренная кратность питания в течение дня, виды приемов пищи, распределение их во времени: горячий завтрак для учащихся 1-4 классов;
 - наличие дифференциации рационов питания (меню) для разных возрастных групп: десятидневное меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование, разработано для возрастной категории детей 7-11 лет;
 - ассортимент буфетной продукции (при наличии): буфетная продукция не предусмотрена.

Блюда и кулинарные изделия готовятся в соответствии с технологическими картами. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют технологическим картам. Технологические карты содержат сведения о температуре подачи блюд.

Вышеизложенное соответствует требованиям раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Экспертиза ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий:
 - оценка ассортимента и разнообразия видов кулинарной продукции, используемых в рационе питания (меню), в т.ч. наличия в рационе блюд и кулинарных изделий, запрещенных или не рекомендованных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах;
 - в десятидневном меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование, ассортимент пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий представлен блюдами из мяса, рыбы, птицы, овощными салатами, блюдами из творога, яичными блюдами, молочными блюдами, гарнирами из круп, из овощей, фруктами, напитками, хлебобулочными изделиями.

Запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах блюда и кулинарные изделия отсутствуют.

- оценка технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания (меню). Оценка соблюдения принципов щадящего питания: меню разработано в соответствии с:

- «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 г.;

- «Сборником технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений» под ред. М.П. Могильного, Москва, 2017 г.;

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» - В.Т. Лапшина, - М.: «Хлебпродинформ», 2004 г. и др.

Применяется различная технологическая обработка продуктов: варка, тушение, запекание в духовом шкафу.

- краткая характеристика горячих завтраков по видам продуктов, блюд и кулинарных изделий: завтрак представлен горячим блюдом (каша молочная, мясные, рыбные, творожные, яичные блюда), овощными закусками и салатами, гарнирами, горячим напитком (какао с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном и сахаром), свежими фруктами, хлебобулочными изделиями (хлеб пшеничный).

- оценка объема порций блюд и кулинарных изделий: массы порций блюд и кулинарных изделий в десятидневном меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование составляют: каши – 200 гр., закуски (салаты) – 60 гр., яичные, творожные блюда – 150 - 180 гр., мясные, рыбные блюда – 90 - 100 гр., гарниры – 150 гр., напитки – 200 гр., свежие фрукты – 100 гр.

Суммарный объем блюд по приему пищи:

- завтрак – 505 – 555 гр. (норма 500 гр.).

Вышеизложенное соответствует требованиям таблиц 1, 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Экспертиза пищевой ценности рациона питания:

- оценка достаточности пищевой ценности, соответствия ее нормам возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детей и подростков:

- за 10-дневный период количество белка в среднем по меню составляет 20,5 г. (норма 15,4-19,2 г), жира в среднем составляет 21,4 г. (норма 15,8-19,75 г), углеводов в среднем составляет 77,5 г. (норма 67-83,75 г).

- оценка суточного распределения энергетической ценности (калорийности) рациона питания на приемы пищи и степени удовлетворения за счет рациона питания физиологической потребности в энергии: распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи составляет в среднем за 10-дневный период:
- средняя калорийность меню за 10 дней составляет 579,2 ккал (норма 470-587,5 ккал).

- оценка сбалансированности рациона питания; соотношение «белки: жиры: углеводы»: согласно представленному перспективному десятидневному меню соотношение количества основных пищевых веществ белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4.

6. Экспертиза используемых форм обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами:

- витаминами: витамин В1 - 0,25 мг (норма 0,24-0,3 мг), витамин В2 - 0,3 мг (норма 0,28-0,35 мг), витамин С - 19,9 мг (норма 12-15 мг), витамин А - 681 рет.экв/сут, (норма 140-175 рет.экв/сут.);

- микронутриентами: Са - 261,8 мг (норма 220-275 мг), Р - 355 мг (норма 220-275 мг), Fe - 5,6 мг (норма 2,4-3,0 мг), Mg - 95,0 мг (норма 50,0-62,5 мг), К - 731,7 мг (норма 220-275 мг), I - 0,52 мг (норма 0,02-0,025 мг), Se - 0,11 мг (норма 0,006-0,007 мг), F - 1,02 мг (норма 0,6-0,75 мг).

Вышеизложенное соответствует требованиям таблицы 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

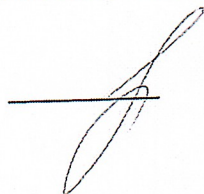
Для профилактики йододефицитных состояний у детей используется йодированная соль.

Выводы: Организация питания в детских образовательных учреждениях (десятидневное меню (завтрак) для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет), получающих начальное общее образование), разработанное Управлением образования г. Волгодонска соответствует требованиям:

- разделов II, V, VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Предупрежден об ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации, за дачу заведомо ложного экспертного заключения.

Врач по общей гигиене отделения
гигиены и эпидемиологии в г.
Волгодонске и Цимлянском районе



Решетников А.В.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ЗАВТРАК)
 для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет),
 получающих начальное общее образование

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводь		B1	C	A	D	B2	Ca	P	Mg	K	I	Se	F	Fe	
ДЕНЬ 1																			
Каша жидкая молочная из пшеничной крупы	200	6.8	5.8	32.1	208.3	0.12	0.52	26.7	0.07	0.15	124	176	33	199	49	26.7	20	1.78	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-23к
Сыр порциями	15	3.5	4.4	0	53.8	0.01	0.11	39	0.15	0.05	200	75	5.3	13	0	2.18	0	0.15	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-1з
Хлеб пшеничный	40	3.05	0.25	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9.2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный
Какао с молоком	200	4.6	3.6	12.6	100.4	0.04	0.68	17.3	0	0.17	143	130	34	220	12	2.29	38	1.09	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-21гн
Фрукты свежие по сезону*	100	0.4	0.4	9.8	47	0.03	10	0.01	0	0.02	16	11	8	278	2	0	0.01	2.2	Могильный 2011 год № 338
Итого за первый день	555	18,35	14,45	74,57	504,23	0,26	11,31	83,01	0,22	0,41	492,2	425,6	93,5	761,6	63	31,17	58,02	6,02	

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	D	B2	Ca	P	Mg	K	I	Se	F	Fe	

ДЕНЬ 2

Омлет с сыром	150	19	25.4	3	316	0.07	0.37	222	2.35	0.46	359	333	26	191	39	28.4	58	2.23	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-4о
Консервы овощные закусочные/икра кабачковая	60	0.91	2.8	4.43	46.8	0.01	7.42	10.1	0	0.02	18	18	10	204	8.6	0.21	6.1	0.46	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-24з
Чай с сахаром	200	0.2	0	6.5	26.8	0	0.04	0.3	0	0.01	4.5	7.2	3.8	20.8	0	0	0	0.73	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-2гн
Фрукты свежие по сезону*	100	0.4	0.4	9.8	47	0.03	10	0.01	0	0.02	16	11	8	278	2	0	0.01	2.2	Могильный 2011 год № 338
Хлеб пшеничный	40	3.05	0.25	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9.2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный

Итого за второй день	550	23,56	28,85	43,8	531,33	0,17	17,83	232,41	2,35	0,53	406,7	402,8	61	745,4	49,6	28,61	64,12	6,42	
-----------------------------	------------	--------------	--------------	-------------	---------------	-------------	--------------	---------------	-------------	-------------	--------------	--------------	-----------	--------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--

ДЕНЬ 3

Шницель из говядины со сметанным соусом 70/30	100	16.53	23.88	8.13	313.28	0.06	0.116	0.03	0.19	0.13	40	170.42	26.82	308.62	6.57	0	0.04	2.78	Могильный 2017год №268
Картофель отварной	150	2.89	6.25	23.32	161.39	0.14	21.75	0.04	0.11	0.1	18	81	33	629	26	0.31	0.4	1.2	Могильный 2011год №125
Салат из квашеной капусты	60	0.95	4.06	4.94	61.57	0.01	15.18	0	0	0.01	30.6	18.63	8.62	156.39	1.64	0	0.01	0.35	Могильный 2017год №47
Хлеб пшеничный	40	3.05	0.25	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9.2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6.7	27,9	0	1.16	0.38	0	0.01	6.9	8.5	4.6	30.2	0	0.02	0.7	0.77	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-3гн

Итого за третий день	550	23,72	34,44	63,16	658,87	0,27	38,206	0,45	0,3	0,27	104,7	312,15	86,24	1175,8	34,21	0,33	1,16	5,9	
-----------------------------	------------	--------------	--------------	--------------	---------------	-------------	---------------	-------------	------------	-------------	--------------	---------------	--------------	---------------	--------------	-------------	-------------	------------	--

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	В	В2	Са	Р	Мg	К	І	Se	F	Fe	
ДЕНЬ 4																			
Запеканка из творога с молоком сгущенным 160/20	180	15.51	14.76	34.97	331.71	0.08	0,5	0.13	0.25	0.42	290	347.08	42.33	292.39	3.27	0,04	0,05	1.23	Могильный 2017год №223
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26.8	0	0.04	0.3	0	0.01	4,5	7.2	3.8	20.8	0	0	0	0.73	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-2гн
Фрукты свежие по сезону*	100	1	0,2	9	42	0.03	38	0.01	0	0.02	35	11	8	278	2	0	0,01	2.2	Могильный 2011 год № 338
Хлеб пшеничный	40	3.05	0,25	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9,2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный
Итого за четвертый день	520	19,76	15,21	70,54	495,24	0,17	38,54	0,44	0,25	0,47	338,7	398,88	67,33	642,79	5,27	0,04	0,07	4,96	
ДЕНЬ 5																			
Гуляш из говядины 45/45	90	13.47	16.41	3.27	214.85	0.04	1.66	0.02	0	0.09	17.1	117.76	17.2	312.77	6.07	0	0.03	1.8	Могильный 2017год №260
Каша гречневая рассыпчатая	150	8.3	6.3	36	233.7	0.21	0	19.2	0.09	0.12	15	181	120	219	22	3.52	16	4.04	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-4г
Овощи свежие по сезону**/ помидор	60	0.7	0,1	2.3	12.8	0.04	15	79.8	0	0.02	8.4	16	12	174	1.2	0.24	12	0.54	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-3з
Кондитерское изделие***/Мармелад	15	0.3	0	48.9	187.5	0	0	0	0	0.03	0.6	0,0	5.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1.35	Могильный 2017год №312
Чай с лимоном и сахаром	200	0.3	0	6.7	27.9	0	1.16	0.38	0	0.01	6.9	8.5	4.6	30.2	0	0.02	0.7	0.77	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-3гн
Хлеб пшеничный	40	3.05	0,25	20.07	94.73	0,06	0	0	0	0.02	9,2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный
Итого за пятый день	555	26,12	23,06	117,24	771,48	0,35	17,82	99,4	0,09	0,29	57,2	356,86	172,3	787,57	29,27	3,78	28,74	9,3	

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	D	B2	Ca	P	Mg	K	I	Se	F	Fe	
ДЕНЬ 6																			
Каша вязкая молочная из овсяной крупы	200	8,6	11,3	34,3	272,9	0,21	0,52	40,2	0,13	0,17	139	233	63	274	51	14,6	62	1,85	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 53-9к
Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	0	0	45	0,13	0,01	2,4	3	0	3	0	0,1	0,3	0,02	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 53-19з
Фрукты свежие по сезону*	100	1	0,2	9	42	0,03	38	0,01	0	0,02	16	11	8	278	2	0	0,01	2,2	Могильный 2011 год № 338
Какао с молоком	200	4,6	3,6	12,6	100,4	0,04	0,68	17,3	0	0,17	143	130	34	220	12	2,29	38	1,09	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-21гн
Хлеб пшеничный	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8	Могильный
Итого за шестой день	550	17,35	22,55	76,07	576,13	0,34	39,2	102,51	0,26	0,39	309,6	410,6	118,2	826,6	65	16,99	100,32	5,96	

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	D	B2	Ca	P	Mg	K	I	Se	F	Fe	
ДЕНЬ 7																			
Рыба тушеная в томате с овощами 50/50	100	14,6	12,6	46,8	346,5	0,08	2,72	315,7	0,17	0,08	144,28	208	55,71	427,14	144	12,3	631,4	1,05	Могильный 2011год №229
Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4	0,12	10,2	23,8	0,09	0,11	39	84	28	625	28	0,78	43	1,03	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-11г
Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6	0,01	2,28	0,68	0	0,02	19	22	11	136	12	0,35	11	0,7	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-13з
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	0	0,04	0,3	0	0,01	4,5	7,2	3,8	20,8	0	0	0	0,73	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-2гп
Хлеб пшеничный	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8	Могильный

Итого за седьмой день	550	21,85	20,75	97,77	653,03	0,27	15,24	340,48	0,26	0,24	215,98	354,8	111,7	1260,5	184	13,43	685,41	4,31	
-----------------------	-----	-------	-------	-------	--------	------	-------	--------	------	------	--------	-------	-------	--------	-----	-------	--------	------	--

ДЕНЬ 8																			
Печень по-строгановски 50/50	100	13.26	11.23	3.52	185	0.2	12.4	5782	0.01	0.145	238.75	199.97	17.47	239	0	6.06	0.13	4.3	Могильный 2017год №255
Рис отварной	150	3.7	4.8	36.5	203.5	0.03	0	18.4	0.09	0.03	6.9	73	24	46.6	21	7.24	27	0.49	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-6г
Чай с сахаром	200	0.2	0	6.5	26.8	0	0.04	0.3	0	0.01	4.5	7.2	3.8	20.8	0	0	0	0.73	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-2гп
Хлеб пшеничный	40	3.05	0.25	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9.2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный
Кондитерское изделие ***/Печенье	20	1.5	1.96	14	83.4	0.02	0	0	0	0.01	5.8	18	4	22	0	0	0	0.42	Могильный

Итого за восьмой день	510	21,7	18,2	80,6	593,4	0,3	12,4	5800,7	0,1	0,22	265,2	331,8	62,5	380,0	21,0	13,3	27,1	6,7	
-----------------------	-----	------	------	------	-------	-----	------	--------	-----	------	-------	-------	------	-------	------	------	------	-----	--

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	D	B2	Ca	P	Mg	K	I	Se	F	Fe	
ДЕНЬ 9																			
Котлета рубленая из мяса птицы со сметанным соусом 70/30	100	10.05	11.34	11.9	190	0.07	0.66	32.9	0	0.07	44.2	176	25.03	234	0.0063	0.01	0.07	1.69	Могильный 2017год№294
Макароны изделия отварные	150	5.4	4.9	32.8	196.8	0.06	0	0	0.069	0.03	12	41	7.2	53.8	21	0.06	12	0.73	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-1г
Овощи свежие по сезону**/ огурец	60	0.5	0.1	1.5	8.5	0.02	6	6	0	0.02	14	25	8.4	85	1.8	0.18	10	0.36	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-2з
Чай с лимоном и сахаром	200	0.3	0	6.7	27.9	0	1.16	0.38	0	0.01	6.9	8.5	4.6	30.2	0	0.02	0.7	0.77	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-3гн
Хлеб пшеничный	40	3.05	0.25	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9.2	33.6	13.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Могильный
Итого за девятый день	550,0	19,3	16,6	73,0	517,9	0,2	7,8	39,3	0,1	0,15	86,3	284,1	58,4	454,6	22,8	0,3	22,8	4,4	

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	D	B2	Ca	P	Mg	K	I	Se	F	Fe	

ДЕНЬ 10

Каша молочная "Дружба"	200	5	5,8	24,1	168,9	0,07	0,53	27,2	0,07	0,12	116	124	27	157	50	4,09	31	0,53	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-16к
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	0	0,04	0,3	0	0,01	4,5	7,2	3,8	20,8	0	0	0	0,73	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-2гн
Хлеб пшеничный	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8	Могильный
Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	0	0	45	0,13	0,01	2,4	3	0	3	0	0,1	0,3	0,02	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 53-19з
Сыр порциями	15	3,5	4,4	0	53,8	0,01	0,11	39	0,15	0,05	200	75	5,3	13	0	2,18	0	0,15	Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 54-1з
Кондитерское изделие***/вафли	40	1,6	1,75	27,9	80,2	0,02	0,08	0	0,12	0,1	10	30	70	37	0	0	0	0	Могильный

Итого за десятый день	505	13,45	19,4	78,67	490,53	0,16	0,76	111,5	0,47	0,31	342,1	272,8	119,3	282,4	50	6,37	31,31	2,23	
Итого за 10 дней:																			

*Фрукты свежие по сезону - допускается выдача иных фруктов;

**Овощи свежие по сезону, горошек зеленый – допускается выдача иных овощей (в том числе и овощи солёные);

*** Кондитерское изделие - допускается выдача иных изделий.

Итого за завтрак	205,2	213,5	775,4	5792,2	2,5	199,2	6810,2	4,4	3,3	2618,6	3550,4	950,4	7317,3	524,2	114,3	1019,1	56,2	
Среднее значение за завтрак	20,517	21,354	77,538	579,22	0,251	19,917	681,02	0,437	0,328	261,86	355,036	95,04	731,73	0,52	0,11	1,01907	5,619	
Соотношение БЖУ в % отЭЦ	14%	33%	54%															
Выполнение СанПиП 2020г	27%	27%	23%	25%	21%	33%	97%	4%	11%	24%	32%	38%	67%	66%	66%	34%	47%	
Выполнение МР.% от суточной нормы	26%	27%	25%	25%	18%	23%	88%	4%	14%	23%	26%	34%	58%	66%	66%	31%	42%	

[illegible]

Прошито и пронумеровано 1d
двенадцать листа(ов)

Директор МБОУ «Инженерно-
технологическая Гимназия «Юнона»
при ВИТИН-ИЯУ МИФИ»
г.Волгодонска Н.А.Галыгина

