

СОГЛАСОВАНО: Директор;

МАОУ Ц № 4 г. Вольска

Саратовской области.

Рыбаковский О.

Примерное 10- дневное меню.

С 5 по 11 класс.



Индивидуальный предприниматель

ВАГРЯМОВНА

КАРИНА

КЛОЧКОВА

Клочкова Карина Вагрямовна.

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

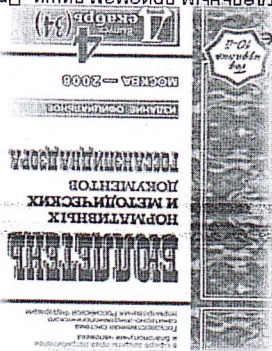
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 1 января 2021 года N 45

Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20



VI. Требования к организации здорового питания и формированию привычек здорового образа жизни. В среднем меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся в первую смену - до 20-25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30-35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять 1:1,4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

6.9. С учетом возраста обучающихся в среднем меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблица 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждений начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

Приложение 3

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюда	Масса порции для обучающихся	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Капша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Таблица 2

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся в начальных, средних и старших профессиональных образовательных учреждениях

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся 15-18 лет	
	ношении	мг/сутки
Белки (г)	1	2
Жиры (г)	в т. ч. животного происхождения	98-113
	в т. ч. растительного происхождения	59-68
Углеводы (г)	100-115	90-104
в т. ч. растительного происхождения	425-489	27-31
Энергетическая ценность (ккал)	3 000-3 450	2 600-2 990
Витамины:		
С (мг)	70	70

https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/325.php

таблицы нутриентов

https://health-diet.ru/table_calorie/

Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)

Таблица 4

Принем пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %	
	Завтрак в школе (первая смена)	Обед в школе
Принем пищи	20-25	30-35
Итого	10	60-70

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Таблица 3

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2 350	2 713
Витамин В ₁ (мг)	1,2	1,4
Витамин В ₂ (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв.)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1 100	1 200
Фосфор (мг)	1 650	1 800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Иод (мг)	0,1	0,12

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Таблица 1

Накопительная ведомость по 10 дневному меню при двухразовом питании

для обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте с 11 лет и старше (5-11 классы)

Наименование продуктов	норма на 1 чел	норма 10 дней											Итого факт на 1 День	Итого факт на 10 Дней	отклонение			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
Хлеб ржаной	72	720	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	ПЛОС минус (если -)
Хлеб пшеничный	120	1200	200	190	201	170	198	201	189	189	208	170	206	193,3	1933	73,3		
Мука	12	120	13	4	14,3	17	19,8	9,4	12	18	18	2,6	11	12,11	121,1	0,11		
Крупа, бобовые	30	300	88	154	23	12,8	88	124,2	69	17	17	84	49	70,9	709	40,9		
макаронные изделия	12	120	14	16	14,3	13	19,8	9	16	18	18	2,6	11	13,37	133,7	1,37		
картофель	150	1500	233	237,5	242	185	90	302	218	233	233	205	257,5	220,3	2203	70,3		
Овощи, зелень	240	2400	400	380	402	340	232	288	320	416	416	340	412	353	3530	113		
Фрукты св.	120	1200	188	176	240	170	145	206	130	208	208	164	214	184,1	1841	64,1		
Соки	120	1200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	120	1200	0		
Сухофрукты	12	120	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	12	120	0		
Сахар	27	270	30	28,5	30,15	25,5	29,7	30,15	28,35	31,2	31,2	25,5	30,9	28,995	289,95	1,995		
Кондитерские изделия	9	90	50	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	10	100	1		
Кофе (кофейн,папюн), какао	0,72	7,2	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,48	4,8	-0,24		
Чай	0,24	2,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,24	2,4	0		
Масло (нетто) 1 кат.	47	470	66	7	66,33	88	74	42	62,37	75	75	56,1	89	41,38	413,8	-5,62		
Птица 1 кат. Потрошенная	32	320	42	42	30	88	40	42	42	42	42	42	42	37,1	371	5,1		
Колбаса	12	120	30	30	30	65	30	60	30	30	30	30	20	14	140	2		
Рыбад, сельдь	48	480	75	55	48	65	60	60	75	75	75	39	60	39	390	-9		
Молфко	180	1800	200	200	48	200	200	120	200	240	240	200	200	180,8	1808	0,8		
Кисломолочные продукты	108	1080												0	0	-108		
Творог	36	360												0	0	-36		
Сметана	6	60	12	8	14	12	8	4	11	6	6	8		8,3	83	2,3		
Сыр с	7,2	72	20	1	20	20			20			20		8	80	0,8		
Масло сливочное	21	210	12	22	26	18	28	26	24	28	28	22	30	23,6	236	2,6		
Масло растительное	10,8	108	16	15	22	18	14	14	8	9,4	9,4	6	12	13,54	135,4	2,74		
Яйца	24	240	40	18	40	14	40	8	12	14	14	48	6	24	240	0		
Дрожжи	1,2	12	1,4	1,8	2,8	2,2	0,8	2	1	2	2			1,4	14	0,2		
Соли	4,2	42	4	3	6	4	2	4	3	3	3	2	3	3,4	34	-0,8		

**Ведомость потребления белков, жиров, углеводов (нитриенты) и энергетической ценности для обучающихся в общеобразовательных учреждениях в
возрасте с 11 лет и старше (при 2-х разовом питании ИП Ключкова К.В.)**

Название пищевых веществ (нутриенты)	дни рациона										средняя за 10 дней
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Белки	67,2	64,7	59,5	74,2	54,91	71,2	66,2	54,2	57,6	69,7	63,94
Жиры	54	54,8	48,3	57,3	59	52,3	49,4	50,3	58	206	68,94
Углеводы	244	228	241	232,8	225	275	205,3	214,1	224	234,4	232,36
Энергетическая ценность	1856	1721	1702	1688	1743	1790	1785	1805	1700	1756	1754,6

Неделя первая

1 День

СТ

№ рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	выход	пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	витамины							Минералы			Набор продуктов (брутто)	
			Б	Ж	У		А	В1	РР	С	Са	Р	Мг					
	Завтрак:																	
175	каша молочная ДРУЖБА	220/8	10,44	11,11	41,3	307	81	0,26	0	1,2	158,6	257,3	86,7					
3	бутерброд с сыром	50/20	15,2	8,6	47,4	235,2	0	0,098	0	0,126	214,34	0	46,4					
434	чай	1/200	0,2	0,04	10,2	41	0	0,03	0	2,8	3,1	0	0,84					
	Итого завтрак:		25,84	19,75	98,9	583,2	81	0,388	0	4,126	376,04	257,3	133,94					
	Обед:																	
82	Щи из свежей капусты	1/270	1,8	4,9	125,3	124,8	0,0	0,1	0,0	10,3	44,4	53,2	26,3					
202	Макароны отварные	1/180	49,58	1,18	33,12	145,03	0,05	0,01	0	3,46	54,39	0,34	12,88					
87	Курица порционная (соус)	1/90	12,9	4,2	8,8	124,3	12,9	0,1	0,0	2,8	41,6	214,3	31,0					
349	Сок фруктовый	1/200	0,48	0	29,6	136	0	0	0,1	8	17	20	9					
	хлеб пшеничный/ржаной	30/20	1,8	0	13	65	0	0,05	0,4	0	6,4	43,5	16,5					
	Итого обед:		66,621	10,30	209,77		12,907	0,2014	0,5	24,559	163,8	331,4	95,6					
						595,156												
						51%												
	Итого за День:		119,02	89,38	409,22	1178,36	93,95	0,648	0,7	33,6	562,7	612,6						

№ рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	Выход	пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	витамины				Минералы			Набор продуктов (брутто)
			Б	Ж	У		А	В1	РР	С	Са	Р	Mg	
	Завтрак:													
188	Каша "Манная молочная	1/220	8,32	16	16,96	179,2	0	0,03	0	0	0	19,2	127,2	16
65	Ватрушка из творога	1/75	9,94	7,48	47,78	307,26	0,02	0,24	0	0	0	17,3	278	90
125	Чай с лимоном	30	0,45	0	3,25	16,25	0	0,0125	0,1	0	0	1,6	10,875	4,125
434	Итого завтрак:	1/200	0,2	0,04	10,2	41	0	0,03	0	2,8	3,1			0,84
	Обед:					543,71								
						51%								
424	Рассольник	1/270	0,93	1,65	2	26,13	0,03	0,03	0,15	3,4	67,03	0,03	0,06	
42	Минтай с маслом слив	1/100	5,5	5,3	16,3	134,8	0,0	0,2	0,0	5,8	38,1	87,2	35,3	
	Рагу овощное	1/180												
349	Компот из сухофруктов	1/200	2,6	12,6	16,5	189,7	35,4	0,1	0,0	9,9	27,3	70,6	31,8	
	Хлеб пшеничный/рж	30/20	03,авг	0,2	22,3	110	0	0,02	0	0	12	2,4	0	
	Итого обед:		1,8	0	13	65	0	0,05	0,4	0	6,4	43,5	16,5	
						525,594								
						49%								
	Итого за День:													
						1069,3								

первое

