



Муниципальное образование  
Киришский муниципальный район  
Ленинградской области

Руководителям  
общеобразовательных организаций

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИРИШСКИЙ ЦЕНТР ПИТАНИЯ  
«ЗДОРОВОЕ ДЕТСТВО»  
(МАУ «Центр питания «Здоровое детство»)

Волховская набережная, 18, г. Кириши,  
Ленинградская область, 187110  
Телефон: (81368) 23-580; Телефакс: (81368) 23-580

e-mail.ru: [zdorovoedetstvo-kirishi@mail.ru](mailto:zdorovoedetstvo-kirishi@mail.ru)

ОКПО 42634121 / ОГРН 1194704028287  
ИНН / КПП 4727005584 / 472701001

№ 180 от 28.10.2021г.

Уважаемые руководители!

Направляем Вам на согласование Меню дополнительного питания для обучающихся общеобразовательных организаций г. Кириши и Киришского муниципального района Ленинградской области (далее – Меню).

Меню разработано в соответствии с требованиями 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».

Просим Вас рассмотреть и согласовать вышеуказанное Меню. Титульный лист утвержденного Меню в 2-х экземплярах будет направлен в Ваш адрес. Просим Вас подписать его (титульный лист), скрепить печатью и вернуть 1 экземпляр в адрес МАУ «Центр питания «Здоровое детство».

Приложение Меню дополнительного питания для обучающихся общеобразовательных организаций г. Кириши и Киришского муниципального района Ленинградской области

С уважением, директор

 - Е.Ю. Донченкова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое

  
детского учреждения  
г. Кириши, Ленинградская область  
(Донченко Е. Ю.)



СОГЛАСОВАНО:  
Директор МОУ

\_\_\_\_\_  
( )

# Меню дополнительного питания для обучающихся общеобразовательных организаций

г. Кириши и Киришского района Ленинградской области

### Холодные блюда (закуски)

(бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов)

№ п/п	Наименование продукции	Выход готовой продукции (гр.)	Энергетическая ценность (ккал)
1	Бутерброд с сыром	1/60 (30/30)	185,28
2	Винегрет овощной	1/100	60
3	Салат витаминный	1/100	102,35
4	Салат из белокочанной капусты	1/100	89,52
5	Салат из капусты с зеленым горошком и морковью	1/100	144,74
6	Салат из квашеной капусты	1/100	86,63
7	Салат из моркови (морковь, сахар)	1/100	48,76
8	Салат из свежих огурцов с маслом растительным (огурцы св., масло растительное)	1/100	67,24
9	Салат из свежих помидор с маслом растительным (помидоры св., лук репчатый, масло растительное)	1/100	78,19
10	Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным (помидоры св., огурцы св., лук репчатый, масло растительное)	1/100	61
11	Салат из свеклы с маслом растительным	1/100	128,12

### Блюда из картофеля, овощей, блюда из круп и макаронных изделий, гарниры

№ п/п	Наименование продукции	Выход готовой продукции	Энергетическая ценность (ккал)
1	Греча рассыпчатая	1/150	244,29
2	Капуста тушеная (квашеная)	1/150	123,62
3	Капуста тушеная (свежая)	1/150	137,33
4	Картофель тушеный	1/150	209,55
5	Картофельное пюре	1/150	150,17
6	Котлеты капустные	1/150	278,73
7	Котлеты картофельные	1/200	315,4
8	Котлеты морковные	1/150	287,55
9	Макароны отварные	1/150	197,12
10	Макароны, запеченные с тертым сыром	1/180	317,57
11	Рагу из овощей	1/150	141,56
12	Рис рассыпчатый	1/150	211,75

### Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из рыбы, морепродуктов

№ п/п	Наименование продукции	Выход готовой продукции (гр.)	Энергетическая ценность (ккал)
1	Бефстроганов	1/100 (50/50)	219,27
2	Бифштекс натуральный	1/53	128,60
3	Голубцы с мясом и рисом (говядина)	1/200	380
4	Гуляш	1/100 (50/50)	161,46
5	Гуляш из птицы	1/100 (50/50)	133,48
6	Зразы рыбные рубленые	1/100	289,28
7	Колбаски по-могилевски	1/100	233,13
8	Котлеты домашние	1/100	275,48
9	Котлеты, биточки рыбные	1/80 (75/5)	247,99
10	Котлеты, биточки, шницеля (свинина)	1/75	269,65

11	Котлеты, биточки, шницеля из птицы	1/75	162,45
12	Печень по-строгановски	1/100 (50/50)	280
13	Плов (свинина)	1/200 (50/150)	474,56
14	Поджарка (свинина)	1/65 (50/15)	300,91
15	Птица, тушенная с соусе с овощами	1/100 (50/50)	133,03
16	Рагу из птицы	1/200	243,6
17	Рулет из говядины с яйцом	1/100	192,95
18	Рыба (филе) отварная	1/50	125,96
19	Рыба (филе) припущенная	1/50	125,26
20	Рыба, тушенная с овощами	1/100 (50/50)	192,67
21	Сосиска отварная	1/30	77,25
22	Фрикадельки из кур	1/85	181,83
23	Фрикадельки мясные, тушенные в соусе	1/90 (60/30)	138,53
24	Шницель натуральный рубленный	1/50	154,48
25	Эскалоп (свинина)	1/100	577,9

### Продукция в промышленной упаковке

(кондитерские изделия, напитки, сок, вода)

№ п/п	Наименование продукции	Выход готовой продукции (гр., мл)	Энергетическая ценность (ккал)
1	Батончик на фруктозе «Виталад»	1/40	159,6
2	Вода питьевая «Леденев» н/г	1/0,33	0
3	Вода питьевая «АРКТИК» н/газ	1/0,5	0
4	Воздушный зефир «Три кота» косичка	1/15	51
5	Воздушный зефир «Зефирюшки»	1/7	23,8
6	Воздушный зефир «Три кота»	1/15	51
7	Мармелад «Мини трубочки»	1/10	35
8	Мармелад жевательный «Детский Сувенир»	1/70	231
9	Напиток н/газ «ДЖАМПЕР»	1/0,33	132
10	Напиток сокосодержащий «Моя Семья»	1/175	84
11	Напиток сокосодержащий в ассортименте с трубочкой	1/200	84
12	Пастила «Ванильная»	1/50	154,5
13	Сок яблочный восстановленный осветленный с трубочкой	1/200	90
14	Шоколад «Киндер Макси»	1/21	118,86

## Напитки (чай)

№ п/п	Наименование продукции	Выход готовой продукции (гр.)	Энергетическая ценность (ккал)
1	Чай одноразовый пакетированный б/сахара	1/2/200	3,82
2	Чай одноразовый пакетированный с сахаром	1/2/200/15	60,66
3	Чай одноразовый пакетированный с сахаром и лимоном	1/2/200/15/7	63
4	Чай с сахаром	1/200	60,66
5	Чай с сахаром и лимоном	1/200	63,04

## Мучные кулинарные изделия

№ п/п	Наименование продукции	Выход готовой продукции (гр., мл)	Энергетическая ценность (ккал)
1	Шанежки наливные	1/100	257,86
2	Ватрушка с творогом	1/75	232,26
3	Ватрушка с повидлом	1/75	156,31
4	Булочка ванильная	1/100	334,86
5	Булочка домашняя	1/100	395,89
6	Булочка дорожная	1/100	413,23
7	Булочка «Веснушка»	1/100	328,84
8	Булочка с маком	1/100	425,07
9	Булочка молочная	1/100	289,85
10	Булочка с сахарной пудрой	1/100	387,37
11	Коржик молочный	1/75	302,04
12	Пирожок с капустой	1/80	171,69
13	Пирожок с морковью	1/80	165,58
14	Пирожок с картофелем	1/80	173,52
15	Пирожок с рисом и яйцом	1/80	191,33
16	Пирожок с яблоками	1/80	175,06
17	Пирожок с мясом	1/80	200,81
18	Пирожок с курагой	1/80	197,53
19	Булочка с изюмом	1/100	339,16
20	Булочка лимонная	1/100	346,14
21	Пицца «Школьная»	1/150/100	507,31/338,2
22	Сосиска в тесте	1/60	167,72
23	Котлета, запеченная в тесте	1/70	204,69
24	Слойка с повидлом	1/60	253,03
25	Ватрушка слоеная с творогом (слойка)	1/60	164,08
26	Кекс с изюмом	1/75	316,28
27	Слойка с яблоками	1/100	223,85
28	Слойка с вишней	1/80	175,02
29	Пирожок с вишней	1/80	176,79
30	Булочка «Творожная»	1/100	339,82

Приложение к Меню дополнительного питания для  
обучающихся общеобразовательных организаций  
г. Кириши и Киришского района Ленинградской области

**Пояснительная записка**

к Меню дополнительного питания в общеобразовательных организациях  
г. Кириши и Киришского района Ленинградской области

Меню дополнительного питания в общеобразовательных организациях 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 дополнительный рацион питания обучающихся, с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции включены блюда из мяса, рыбы, молока, творога, сушеных и свежих фруктов, свежих и консервированных овощей.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях соблюдены следующие требования:

- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) отвечает требованиям, изложенным в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разлив соков, напитков, питьевой воды в буфете не допускается.

**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.