



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора
АТТЕСТАТ аккредитации
№ RA.RU.710199 от 03.03.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ
ПОЗРПП Роспотребнадзора


В.Б. Гурвич
Ф.И.О.
« 15 » января 2021 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/95/7679/3495



Экспертное заключение
составлено:

15 января 2021 г.
дата

место проведения
экспертизы/оценки

Федеральное бюджетное учреждение науки
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г.Екатеринбург,
ул.Попова, 30

на основании:

вх. № 66-54/3495-2020 от «19» ноября 2020 г.
номер заявки, дата

экспертом (ами):

Мажаева Т.В.	Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции
--------------	---

Проведена экспертиза/оценка: с 19 ноября 2020 г. по 15 января 2021 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для образовательных учреждений
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении

ООО «Комбинат общественного питания»
субъект права

объекта(ов)

	Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией)
--	--

Материалы для проведения
экспертизы/оценки представил:

ООО «Комбинат общественного питания» г. Полевской, ул.
Трубников, д. 10, оф. 208
ИНН 6679003789
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы
с указанием юридического адреса

Материалы поступили:

19 ноября 2020 г.

Представленные материалы:

Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией)

перечень материалов

Разработчик материалов:

Перечень поступивших материалов	Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов)
Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для образовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией)	ООО «Комбинат общественного питания»

Предмет экспертизы/оценки:

№ п/п	наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка	Пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Статья 8, ч.5
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	п. 8.1.2, 8.1.2.2, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9, 8.2.1

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ООО «Комбинат общественного питания»
2.	адрес	Свердловская обл., г. г. Полевской, ул. Трубников, д. 10, оф. 208 ИНН 6679003789
3.	телефон, факс, e-mail	8 (34350)5 88 69 Office.polevs@gmail.com

УСТАНОВЛЕНО:

1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:

С 19 ноября 2020 г по 15 января 2021 г. проведена экспертиза примерного рекомендуемого 12-дневное меню для образовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией) всесезонное, предоставленного ООО «Комбинат общественного питания» с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Примерное меню, разработано ООО «Комбинат общественного питания» и утверждено руководителем Гончаровым А.Н. Меню составлено с учетом заболевания (непереносимость глютена). **Продукты, содержащие глютен, исключены из продуктового набора и заменены на разрешенные продукты с сохранением пищевой ценности рациона в целом и принципов рационального питания.**

В соответствии с примерным меню в образовательном учреждении организовано трехразовое (завтрак, обед, полдник) питание, что соответствует требованиям приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по кратности приема пищи детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Установлено, что при трехразовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии для детей 12 лет и старше в среднем за 12 дней составит по белку 64 г, жирам 63 г, углеводам 242 г и 1746 ккал. Пищевая ценность соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и покрывает более 60% от физиологической нормы потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 12 лет и старше.

Калорийность завтраков варьирует между днями от 544 до 597 ккал, обедов – от 814 до 874 ккал, полдников – 283 до 372 ккал. Калорийность между приемами пищи в представленном примерном меню распределилась следующим образом: завтрак в среднем 21% от суточной потребности, обед 31%, полдник 12%, что соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению калорийности между приемами пищи и за 3 приема пищи составляет 64% от суточной потребности. Требования по массе порций и суммарному объему блюд соблюдены (приложение 9, таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории, содержание витаминов) на каждое блюдо и рациона в целом. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептур. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются.

2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)

№ п/п	содержание нарушения	пункт НД	№ нормативного документа
	Нарушений требований нормативных документов не выявлено		СанПиН 2.3/2.4.3590-20
			ТР ТС 021/2011

3. Выводы:

Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией) в объеме проведенной экспертизы **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

К экспертному заключению прилагаются: Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше с непереносимостью глютена (целиакией)

Экспертное заключение составлено:

Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции

должность

подпись

Мажаева Т.В.

Ф.И.О.

должность

подпись

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

А. Н. ГОНЧАРОВ

« »



Примерное 12-дневное меню для детей 12 лет и старше с
непереносимостью глютена (целиакией), обучающихся в
общеобразовательных учреждениях
(всесезонное, 3-разовое питание)

Использованы:

Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, Часть III Сборник технологических карт (для питания детей), Екатеринбург, 2018 (УДК 613.2 ISBN 978-5-93025-114-2)

МЕНЮ для детей с непереносимостью глютена 12 лет и старше

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	1 день					
	Завтрак					
41/1	Салат из отварного картофеля с соленым огурцом, репчатым луком и растительным маслом	100	1,4	6,1	10,4	101,0
2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,8	8,0	34,5	233,0
-	Фрукты	130	0,5	0,5	15,1	63,3
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
36/10	Какао с молоком (вариант 2)	200	3,6	3,3	15,0	100,3
	Итого за 'Завтрак '	648	14,9	18,4	88,3	560,0
	Обед					
36/1	Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом	100	1,1	6,0	12,0	101,5
9/2	Рассольник	250	1,7	4,7	13,2	99,3
-	Сметана	5	0,1	0,7	0,2	7,1
	Гуляш без глютена	100	21,4	22,2	8,0	312,5
1/3	Картофель отварной	180	3,5	4,0	28,6	162,6
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
	Итого за 'Обед '	862	31,1	38,3	102,8	863,3
	Полдник					
-	Бананы	180	2,7	0,9	40,9	171,9
-	Йогурт бифидо	200	8,2	3,0	11,8	111,2
	Итого за 'Полдник '	380	10,9	3,9	52,7	283,1
	Итого за день	1890	56,9	60,5	243,8	1706,4
	2 день					
	Завтрак					
	Творожный десерт (мексиканский флан)	150	24,5	15,0	11,8	282,5
	Соус-кисель из кураги	20	0,1	0,0	4,2	16,3
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
34/10	Напиток из цикория с молоком (вариант 3)	200	2,9	3,1	14,7	95,9
-	Фрукты	155	0,6	0,6	18,0	75,5
	Итого за 'Завтрак '	552	30,4	19,4	68,8	564,0
	Обед					
26/1	Салат из морской капусты с соленым огурцом, морковью, репчатым луком и растительным маслом	100	0,9	6,0	2,8	67,6

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
4/2	Борщ с картофелем	250	2,2	5,5	17,3	121,4
23/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с картофелем	100	11,1	12,7	7,7	188,5
4/4	Каша кукурузная безмолочная с маслом сливочным	180	1,2	3,0	15,9	95,1
37/10	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	19,5	74,3
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Бананы	185	2,8	0,9	42,0	176,7
	Итого за 'Обед '	1042	20,8	28,9	125,2	817,4
	Полдник					
2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,8	8,0	34,5	233,0
27/10-1	Чай (вариант 2)	200	0,1	0,0	5,0	19,2
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
	Итого за 'Полдник '	418	9,5	8,4	52,8	314,7
	Итого за день	2012	60,6	56,6	246,9	1696,2
	3 день					
	Завтрак					
2/1	Горошек зеленый с яйцом	100	5,0	7,5	9,0	115,3
9/4	Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	5,2	6,3	40,4	238,5
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
30/10	Чай с молоком	200	2,9	3,2	14,4	95,2
-	Фрукты	120	0,5	0,5	13,9	58,4
	Итого за 'Завтрак '	638	15,1	17,8	91,2	570,0
	Обед					
18/1	Салат из моркови с изюмом и растительным маслом	100	1,3	6,0	21,3	136,0
34/2	Уха рыбацкая	250	9,9	4,9	15,0	141,6
3/9	Рагу из мяса кур	250	21,7	23,5	24,0	391,4
6/10	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,1	23,2	87,6
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
	Итого за 'Обед '	827	36,2	35,0	103,6	850,4
	Полдник					
65/3	Суфле из моркови с творогом	170	9,8	14,1	15,9	224,6
11/11	Соус фруктовый из кураги (вариант 2)	30	0,2	0,0	6,4	24,5
	Хлебцы без глютена	9	0,8	0,2	6,7	31,3
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Итого за 'Полдник '	409	11,7	14,5	49,6	366,9
	Итого за день	1874	63,0	67,3	244,4	1787,2

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	4 день					
	Завтрак					
2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,8	8,0	34,5	233,0
-	Фрукты	50	0,1	0,1	4,1	17,0
23/3	Свекла, тушенная с яблоками	100	1,1	6,2	11,5	101,2
29/10	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	10,1	39,6
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Йогурт бифидо	125	5,1	3,1	7,4	80,8
	Итого за 'Завтрак '	707	16,6	18,1	87,6	565,4
	Обед					
49/1	Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	10,5	100,0
13/2	Суп картофельный вегетарианский со сметаной	250	1,6	3,6	12,5	86,6
-	Мясо говядины отварное	20	5,4	3,8	0,0	56,0
7/7	Рыба, запеченная с сыром	100	22,3	9,1	0,0	171,3
13/3	Капуста тушенная с фасолью	180	3,8	4,2	14,1	100,5
18/10	Кисель из ягод	200	0,2	0,1	24,1	94,3
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Бананы	150	2,3	0,8	34,1	143,3
	Итого за 'Обед '	1027	39,2	28,2	115,4	845,8
	Полдник					
2/6	Омлет запеченный или паровой	150	14,6	15,9	2,5	211,2
1/1	Горошек зеленый	50	1,5	2,1	5,6	42,1
27/10-1	Чай (вариант 2)	200	0,1	0,0	5,0	19,2
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
	Итого за 'Полдник '	418	17,7	18,4	26,5	335,1
	Итого за день	2152	73,6	64,6	229,5	1746,3
	5 день					
	Завтрак					
9/7	Запеканка из рыбы с морковью без глютена)	100	14,0	5,2	7,1	129,0
43/3	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,4	3,8	45,9	236,1
28/3	Икра из кабачков	100	1,6	6,2	11,2	107,8
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
27/10-1	Чай (вариант 2)	200	0,1	0,0	5,0	19,2
	Итого за 'Завтрак '	607	22,3	15,8	89,3	585,9

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	Обед					
49/1	Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом	100	1,4	6,1	10,5	100,0
14/2	Суп картофельный с крупой	250	3,4	5,5	22,9	151,3
1/9	Мясо кур отварное (порц., без кости)	100	19,9	14,5	0,3	211,2
48/3	Горошница с морковью	180	11,0	3,3	33,7	196,9
ТТК1	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,0	15,7	60,8
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
	Итого за 'Обед '	857	38,2	30,0	103,2	813,9
	Полдник					
2/3	Картофель в молоке	200	4,4	5,1	27,0	170,4
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
20/10	Кисель из сухофруктов	200	1,0	0,1	34,1	130,8
	Итого за 'Полдник '	418	7,0	5,6	74,6	363,7
	Итого за день	1882	67,5	51,4	267,0	1763,5
	6 день					
	Завтрак					
14/1	Салат из белокочанной капусты с отварной свеклой, морковью, яблоками и растительным маслом	100	1,3	6,0	7,8	86,8
13/5	Запеканка (сырники) из творога с морковью (вариант 2) без глютена	100	13,1	11,4	12,1	203,9
	Джем	10	0,1	0,0	7,3	27,8
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
-	Фрукты	130	0,5	0,5	15,1	63,3
36/10	Какао с молоком (вариант 2)	200	3,6	3,3	15,0	100,3
	Итого за 'Завтрак '	558	20,2	21,7	70,7	544,5
	Обед					
18/1	Салат из моркови с изюмом и растительным маслом	100	1,3	6,0	21,3	136,0
38/2	Суп крестьянский с крупой со сметаной	250	2,3	5,9	15,4	120,6
9/8-1	Печень (безмолочное меню)	100	23,5	17,5	0,0	251,7
3/3	Картофельное пюре	130	2,7	3,2	19,1	114,9
14/3	Капуста цветная отварная	50	1,2	1,7	2,7	28,9
37/10	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	14,6	55,7
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Фрукты	120	0,5	0,5	13,9	58,4

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	Итого за 'Обед '	977	34,1	35,4	107,1	860,0
	Полдник					
9/4	Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	5,2	6,3	40,4	238,5
	Хлебцы без глютена	9	0,8	0,2	6,7	31,3
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Итого за 'Полдник '	409	7,0	6,7	67,7	356,3
	Итого за день	1944	61,2	63,9	245,5	1760,8
	7 день					
	Завтрак					
	Огурец свежий	60	0,5	0,1	1,9	8,8
12-1/8	Гуляш из мяса говядины без глутена (вариант 2)	100	14,4	15,6	5,3	218,7
39/3	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,9	2,1	41,4	205,1
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
32/10	Кофейный напиток с молоком	200	3,1	3,2	14,4	96,4
	Итого за 'Завтрак '	558	27,4	21,4	76,4	591,4
	Обед					
26/1	Салат из морской капусты с соленым огурцом, морковью, репчатый луком и растительным маслом	100	1,0	10,8	6,2	124,1
35/2	Уха с крупой перловой	250	8,4	2,5	14,9	114,5
1/9	Мясо кур отварное (порц., без кости)	100	22,6	19,1	0,3	263,1
32/3	Рагу из овощей (вариант 2 без глютена)	180	3,2	4,8	22,2	138,5
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
	Итого за 'Обед '	857	38,5	38,0	84,3	820,4
	Полдник					
26/2	Суп молочный с крупой	250	8,9	10,6	26,1	232,6
27/10-1	Чай (вариант 2)	200	0,1	0,0	5,0	19,2
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
	Итого за 'Полдник '	468	10,5	11,0	44,4	314,3
	Итого за день	1883	76,4	70,4	205,1	1726,1
	8 день					
	Завтрак					
2/6	Омлет запеченный или паровой	120	11,7	12,7	2,0	169,0
1/1	Горошек зеленый	40	1,2	1,6	4,5	33,7
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
-	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	66,1
30/10	Чай с молоком	200	2,9	3,2	14,4	95,2
-	Фрукты	180	0,7	0,7	20,9	87,6
	Итого за 'Завтрак '	577	18,9	26,1	62,1	545,3
	Обед					
35/1	Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом	100	1,3	6,0	8,0	86,2
6/2	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,8	3,0	9,3	68,4
12-1/8	Гуляш из мяса говядины без глютена (вариант 2)	100	14,4	15,6	5,3	218,7
8/3	Картофель, запеченный с яйцом	180	9,0	11,0	39,3	288,5
18/10	Кисель из ягод	200	0,2	0,1	24,1	94,3
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
	Итого за 'Обед '	857	29,0	36,3	106,1	849,9
	Полдник					
32/3	Рагу из овощей (вариант 2 без глютена)	250	4,4	6,7	30,8	192,4
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117,4
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
	Итого за 'Полдник '	468	11,8	13,5	53,6	372,3
	Итого за день	1902	59,7	75,9	221,8	1767,6
	9 день					
	Завтрак					
17/1	Салат из моркови с яблоками и растительным маслом	100	1,0	6,0	11,7	100,1
4/4	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	200	4,1	6,2	21,9	158,5
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
36/10	Какао с молоком (вариант 2)	200	3,6	3,3	15,0	100,3
-	Йогурт бифидо	150	6,2	3,8	8,9	96,9
	Итого за 'Завтрак '	677	17,2	19,9	77,6	549,6
	Обед					
22/1	Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом	100	3,4	7,8	6,8	107,6
13/2	Суп картофельный вегетарианский со сметаной (вариант 2)	250	1,6	2,8	12,6	80,4
7/7	Рыба, запеченная с сыром	100	22,3	9,1	0,0	171,3
3/3	Картофельное пюре	100	2,1	2,4	14,7	88,4
12/3	Капуста тушеная (вариант 2) без глютена	80	1,7	1,5	8,4	49,6

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Бананы	180	2,7	0,9	40,9	171,9
	Итого за 'Обед '	1037	37,1	25,4	124,1	849,5
	Полдник					
	Творожный десерт (мексиканский флан)	150	24,5	15,0	11,8	282,5
	Соус-кисель из кураги	20	0,1	0,0	4,2	16,3
27/10-1	Чай (вариант 2)	200	0,1	0,0	5,0	19,2
	Хлебцы без глютена	9	0,8	0,2	6,7	31,3
	Итого за 'Полдник '	379	25,5	15,2	27,7	349,3
	Итого за день	2093	79,8	60,5	229,3	1748,4
	10 день					
	Завтрак					
2/4	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200	7,8	8,0	34,5	233,0
2/1	Горошек зеленый с яйцом	100	5,0	7,5	9,0	115,3
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
30/10	Чай с молоком	200	2,9	3,2	14,4	95,2
-	Фрукты	120	0,5	0,5	13,9	58,4
	Итого за 'Завтрак '	638	17,7	19,5	85,3	564,5
	Обед					
18/1	Салат из моркови с изюмом и растительным маслом	100	1,3	6,0	21,3	136,0
16/2	Суп картофельный с бобовыми	250	5,5	5,6	24,3	164,1
48/8-1	Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) безмолочное меню	100	9,5	6,5	7,9	125,9
1/3	Картофель отварной	180	3,5	4,0	28,6	162,6
-	Масло сливочное	5	0,0	3,6	0,1	33,0
ТТК 3	Компот из яблок и черной смородины	200	0,2	0,1	17,3	66,8
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Фрукты	130	0,5	0,5	15,1	63,3
	Итого за 'Обед '	992	22,8	26,8	134,7	845,4
	Полдник					
6-1/5	Пудинг из крупы с яблоками (рисовый, безмолочный)	150	4,3	5,3	41,9	228,9
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Хлебцы без глютена	9	0,8	0,2	6,7	31,3
	Итого за 'Полдник '	359	6,1	5,7	69,2	346,7
	Итого за день	1989	46,6	51,9	289,2	1756,6

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	11 день					
	Завтрак					
19/1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,7	6,0	3,2	67,5
9/4	Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	5,2	6,3	40,4	238,5
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
-	Йогурт бифидо	125	5,1	3,1	7,4	80,8
	Итого за 'Завтрак '	652	14,4	16,2	91,8	567,1
	Обед					
10/1	Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом	100	1,2	6,0	9,8	94,6
9/2	Рассольник со сметаной	250	1,8	5,3	13,4	106,4
23/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с картофелем	100	11,1	12,7	7,7	188,5
46/3	Макаронные изделия отварные без глютена	180	6,4	3,6	40,9	220,7
	Масло сливочное	5	0,0	3,6	0,1	33,0
37/10	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	19,5	74,3
-	Фрукты	130	0,5	0,5	15,1	63,3
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
	Итого за 'Обед '	992	23,6	32,5	126,6	874,7
	Полдник					
38/10	Молоко кипяченое	200	5,8	6,4	9,4	117,4
-	Бананы	180	2,7	0,9	40,9	171,9
	Итого за 'Полдник '	380	8,5	7,3	50,3	289,3
	Итого за день	2024	46,4	56,0	268,7	1731,1
	12 день					
	Завтрак					
9/8-1	Печень (безмолочное меню)	120	28,2	21,0	0,0	302,1
4/4	Каша кукурузная безмолочная с маслом сливочным	200	1,4	3,4	17,6	105,7
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
32/10	Кофейный напиток с молоком	200	3,1	3,2	14,4	96,4
	Итого за 'Завтрак '	547	35,0	28,2	52,1	597,9
	Обед					
55/1	Сельдь с картофелем и растительным маслом	100	4,8	7,8	11,9	136,4
3/2	Борщ со сметаной (вариант 2)	250	1,9	5,2	11,1	94,7

ТК	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
12-1/8	Гуляш из мяса говядины без глютена (вариант 2)	100	14,4	15,6	5,3	218,7
32/3	Рагу из овощей (вариант 2 без глютена)	180	3,2	4,8	22,2	138,5
6/10	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,1	23,2	87,6
	Хлебцы без глютена	27	2,3	0,6	20,1	93,8
-	Яблоки	150	0,6	0,6	17,4	73,0
	Итого за 'Обед '	1007	28,1	34,8	111,1	842,6
	Полдник					
6/6	Омлет с картофелем (запеченный)	150	9,6	8,7	13,1	168,2
-	Сок	200	1,0	0,2	20,6	86,5
	Хлебцы без глютена	18	1,6	0,4	13,4	62,5
	Итого за 'Полдник '	368	12,1	9,3	47,1	317,2
	Итого за день	1922	75,3	72,3	210,4	1757,8
	В среднем за период		64	63	242	1746

Разрешены крупы (рис, греча, кукуруза), изделия из этих круп (макаронны, хлебцы без добавления других круп), бобовые.

Коэффициент пересчета хлебцов на хлеб = 1,32

Кисло-молочные продукты используются преимущественно с бифидо-флорой.

Врач-диетолог

Дубенко С.Э.

ВЕДОМОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ПРОДУКТОВОГО НАБОРА по массе нетто.

Для детей 7-11 лет с непереносимостью глютена. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
(пробывание в образовательных учреждениях) Режим питания: трехразовое

Наименование продукта	Норма	Среднее в день	Выполнение нормы, %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Факт. за 12 дн.
Хлеб	320															
Хлеб без глютена (хлебцы)		82,2	34	59,4	95	71,3	95	95	71,3	83,2	95	83,2	71,3	71,3	95	986
Мука пшеничная	20															
Крупы, бобовые	50	74,9	149,7	40	58	122	90	137	59	86,5	40	20	181,8	44	20	898,3
Макаронные изделия без глютена	50	5,1	10,2											61,2		61,2
Картофель	187	193,9	103,7	294,5	84,8	219	102,7	260,2	142	123,1	351,6	152,5	243,4	101	252,1	2326,9
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	187	263,1	140,7	235,1	199,6	237,5	369,5	264,2	273,2	300,2	382,8	283,6	171,5	222	218,2	3157,4
Фрукты свежие, ягоды	185	212,3	114,8	331	355	120	234,7	22	285		198	197	304,1	351	150	2547,8
Сухофрукты	20	10,6	52,9		2	43		20	20			2	20	20	20	127
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	133,3	66,7	200		200			200	200		200	200	200	200	1600
Мясо 1-й категории	78	46,1	59,1	115,2	58		32			80	80		50	58	80	553,2
Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	25,4	63,4						138,3						166	304,3

Наименование продукта	Норма	Среднее в день	Выполнение нормы, %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Факт. за 12 дн.
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка порошенная)	53	34,5	65,1			138	138	138		138						414
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- и малосоленное	77	35,3	45,8			45	124	65		45		124			20	423
Молоко	350	211,3	60,4	200	206,8	175	141,3	55	195,3	375	344	219,3	200	286	137,5	2535,1
Кисломолочная пищевая продукция	180	50	27,8	200			125					150		125		600
Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	27,7	46,1		114	34			70			114				332
Сыр	15	1,2	7,8				7					7				14
Сметана	10	3,9	38,8	5	6,3		7,7		7,5		5	5		5	5	46,5
Масло сливочное	35	13,7	39,2	9,5	9,5	19,9	10,3	12,1	13,3	10,5	30	10,5	14,5	14,6	10	164,7
Масло растительное	18	21,2	117,8	21,8	17,5	26,7	23,3	12	34,1	10,5	16,4	16,1	21,1	22	33	254,5
Яйца	40	39,4	98,5		36	42,1	112,5	5	4		126	52	35		60	472,6
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков)	35	31,7	63	17	47,7	35,8	39	35	36	17,5	28	32,4	45	23	24	380,3
Кондитерские изделия	15															
Чай	2	0,3	15		0,4	0,4	0,8	0,4		0,4	0,4	0,4	0,4			3,6
Какао-порошок	1,2	1	83,3	4					4			4				12
Кофейный напиток	2	0,3	16,7							2					2	4
Крахмал	4	4	99,4		3,9	2,4	8	8		4,5	12,5	3,9			4,5	47,7
Соль пищевая поваренная йодированная	5	4	80	4,9	4,2	3,3	4,8	4,4	3,7	4	5	3,9	2,9	5	4,4	50