

МЕНЮ
по дополнительной витаминизации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование

Наименование блюда	№ тех	Масса	Пищевая ценность			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Понедельник		1-я неделя													
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	100	0,50		11,70	47,00	0,01	2,00			8,00	9,00	5,00	0,20
ИТОГО:		1-4 классы													
Вторник		1-я неделя													
Кисломолочный продукт	1-4 классы	ТУ 10.51.56-045-18255315-2017	100	5,00	1,50	3,50	51,00	0,03	0,60	0,01		124,00	95,00	15,00	0,10
ИТОГО:		1-4 классы													
Среда		1-я неделя													
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	100	0,50		11,70	47,00	0,01	2,00			8,00	9,00	5,00	0,20
ИТОГО:		1-4 классы													
Четверг		1-я неделя													
Фрукт	1-4 классы	24 Сб.1996	100	0,40		9,80	38,00								
ИТОГО:		1-4 классы													
Пятница		1-я неделя													
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	100	0,50		11,70	47,00	0,01	2,00			8,00	9,00	5,00	0,20
ИТОГО:		1-4 классы													
Понедельник		2-я неделя													
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	100	0,50		11,70	47,00	0,01	2,00			8,00	9,00	5,00	0,20
ИТОГО:		1-4 классы													
Вторник		2-я неделя													
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	100	0,50		11,70	47,00	0,01	2,00			8,00	9,00	5,00	0,20
ИТОГО:		1-4 классы													
Среда		2-я неделя													
Фрукт	1-4 классы	24 Сб.1996	100	0,40		9,80	38,00								
ИТОГО:		1-4 классы													
Четверг		2-я неделя													
Сыр плавленый	1-4 классы	ТУ 10.51.40-001-78634349-2016	016	3,58	3,50		47,40		0,51	0,03	0,06	129,00	102,00	6,80	136,00
ИТОГО:		1-4 классы													
Пятница		2-я неделя													
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	100	0,50		11,70	47,00	0,01	2,00			8,00	9,00	5,00	0,20
ИТОГО:		1-4 классы													
ИТОГО:		1-4 классы		12,38	5,00	93,30	456,40	0,09	13,11	0,04	0,06	301,00	251,00	51,80	137,30

Ассортимент и требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуги дополнительной витаминизации питания

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Фрукты свежие и сухие		
Яблоки	Сорт по ГОСТ Р 54697-2011 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Апельсины, мандарины,	Сорт по ГОСТ Р 53596-2009 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений.	
Бананы	Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	
Кисломолочная продукция		
Кефир	ГОСТ 31454-2012. Кефир. Вкус и запах должны быть чисты кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет должен быть молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция и внешний вид должна быть однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков.	Выработано по ГОСТ 52093-2003, в соответствии с требованиями Федерального закона от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
Йогурт	Кисломолочный продукт ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия». Наличие свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания. Фосфатаза и пероксидаза должны отсутствовать. Консистенция продукта должна быть однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком (без кусочков фруктов). Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус в меру сладкий (при выработке с подслащивающими компонентами) с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет йогурта молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.	
Ряженка	Жирность 2,5%, фасовка 0,5 кг., вид упаковки - пленка. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Вкус и запах чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе.	
Снежок	ГОСТ 34048-2017 Продукт кисломолочный "Снежок". Технические условия	

Заказчик

_____ / Дмитриева Д.Г.
мп

Исполнитель

_____ / Воронин А.Н.
мп