



Согласовано:
Директор _____
С.И. Мундашева



Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания" _____
Н.А. Мундашева

Десятидневное меню горячего питания (завтрак и полдник) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А.Мундашева

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3	2017
Каша "Дружба"	150		6,5	8,3	25,1	211	356	2022
Фрукты свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	16,0	19,2	75,7	541		
Полдник								
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
Всего:			24,4	28,7	124,3	841		

обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Директор

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мундашева

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овошки сезонные порционно (свежие или соевые отруби или помидоры, квашенная капуста, варенные морковь, или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Плов из пшны	200		16,4	19,9	34,8	354	291	2017
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Хлеб из муки пшеничной	40		2,7	0,8	17,6	88	23	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	20,2	20,8	67,7	508		
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			27,6	28,9	115,4	785		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальной образовательном учреждении

Согласовано:

Директор



3 день

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	90		12,4	14,8	11,8	231	268	2017
Бобовые отварные	150		14,1	6,9	33,5	255	306	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134,00	29,7	22,4	78,8	636		
Подник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			37,1	30,5	142,9	979		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:
Директор



4 день

Утверждено:
Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Лапшевник с творогом с соусом молочным	230		10,9	15,3	38,8	257	208	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерские изделия	30		3,8	4,1	14,0	91		
Хлеб из муки пшеничной	40		2,7	0,8	17,6	88	23	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	17,6	20,2	85,4	494		
Полдник								
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,7	259		
Всего:			24,6	28,3	128,1	753		

обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Директор

Директор ООО "Комбинат питания"

Along

00

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с маслом	40		4,5	7,5	14,9	136	1	2017
Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	160		7,5	8,9	28,3	217	181	2017
Пшеница свежая	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017
Кофейный напиток знаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	15,4	18,6	79,0	521		
Полдник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			22,8	26,7	143,1	864		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальной образовательном учреждении

Согласовано:
Директор



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А.Мундасева

7 день

Присем пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Улитыш из мяса птицы	100		8,4	10,3	9,4	126	580	2022
Макаронные изделия отварные	150		5,3	6,2	35,3	221	309	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	540	134,00	16,9	17,2	78,2	497		
Подлник								
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
Всего:			25,3	26,7	126,8	797		

обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

D

Примем пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соевые отруби или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь, или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Шпинат сель. рубленый крупный	90		11,7	11,2	14,6	189	622	2022
Рис с овощами	150		3,5	4,6	33,5	180	665	2022
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134,00	18,4	16,5	76,6	501		
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			25,8	24,6	124,3	778		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:
Директор

9 день

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А.Мундашева

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с повидлом	55		4,4	5,9	27,8	156	2	2017
Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	150		6,7	7,6	24,4	156	182	2017
Фрукты свежие	100		1,5	0,5	21,0	96	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	505	134,00	15,6	15,8	99,2	532		
Подлинник								
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	10,2	42	783	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,9	261		
Всего:			22,6	23,9	142,1	793		

Согласовано:
Директор

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овошки сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Тертые (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331	2017
Каша вязкая гречневая	150		4,7	5,0	22,3	169	303	2017
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Хлеб из муки пшеничной	30		2,0	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134,00	17,8	19,8	72,4	524		
Подник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			25,2	27,9	136,5	867		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за период		261,30	271,40	1 299,10	8 224,00
Среднее значение за период		26,1	27,1	129,9	822
Соотношение пищевых веществ		1	1	4	

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыльного и В.А. Тутельяна. - М.:Делти плюс, 2017. - 54с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г. Онисченко и научного руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна, Москва 2022-698 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Д.Марчука - М. Хлебпродинформ, 1996- 620 с

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, диетического питания/ Под ред. В.Т.Лапшиной - М. Хлебпродинформ, 2002 - 632с.