

Согласовано:

Директор

С.А. Мундашева

утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

С.А. Мундашева



Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной
возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

М.А. Мундашева



1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3	2017
Каша "Дружба"	200		8,6	11,1	33,5	281	356	2022
Плоды 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:	550	130,50	18,1	22,0	84,1	611		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	26,3	30,1	138,0	918		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью обучения

Согласовано: _____
 Директор: _____



2 день

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла) Плов из птицы Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной Итого за прием пищи:	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
	200		16,4	19,9	34,8	354	291	2017
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
	50		3,3	1,0	22,0	110	23	2022
	550	130,50	24,9	21,2	80,6	576		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные Кондитерское изделие Итого за прием пищи: Всего:	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
	50		6,8	8,1	32,7	219		
	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
		171,00	33,1	29,3	134,5	883		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор
С.М. Сидорова
С.М. Сидорова

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



3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	100		13,7	16,4	13,1	256	268	2017
Бобовые отварные	180		16,9	8,3	40,2	306	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:	610	130,50	37,9	25,6	95,3	758		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	46,1	33,7	149,2	1065		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью (00000), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.А. Мухоморова

4 день



4 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								
Каша рисовая с яблоком	250		8,5	15,0	23,8	270	363	2022
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерские изделия	50		6,3	6,8	23,3	152		
Хлеб из муки пшеничной	50		3,3	1,0	22,0	110	23	2022
Итого за прием пищи:	550	130,50	18,3	22,8	84,1	590		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	26,5	30,9	138,0	897		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

С.М. Маричев
12.07.2021



6 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 маслом	40		4,5	7,5	14,9	136	1	2017
Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	210		10,8	11,7	37,1	284	181	2017
Шоколадное	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:	550	130,50	18,7	21,4	87,8	588		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	26,9	29,5	141,7	895		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.М. Сидорова

Утверждаю:

Директор ООО «Комбинат питания»

Н.А. Мундашева

7 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								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь или свекла)	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
Гуляш из мяса птицы	100		8,4	10,3	9,4	126	580	2022
Макаронные изделия отварные	180		6,4	7,4	42,4	265	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:	610	130,50	22,1	18,6	93,8	587		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	30,3	26,7	147,7	894		

Согласовано: _____
Директор _____

Директор
Мухоморова Е.В.

Директор ООО "Комбинит Питания" **Н.А. Мундашева**

8 день

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								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
Шницель рубленый куриный	100		13,0	12,4	16,2	210	622	2022
Рис с овощами	180		4,2	5,3	40,2	216	665	2022
Чай 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:	610	130,50	24,5	18,6	93,4	604		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	32,7	26,7	147,3	911		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.В. Мухоморова



9 день

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 повидлом	55		4,4	5,9	27,8	156	2	2017
Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	200		9,1	10,3	32,5	208	182	2017
Плоды 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:	555	130,50	18,0	18,5	107,3	584		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		1,4	0,0	21,2	88	389	2017
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307		
Всего:		171,00	26,2	26,6	161,2	891		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.М. Мундашева
14.06.2022

Утверждаю:

Директор ООО «Комбинат питания»

С.М. Мундашева
14.06.2022

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь или свекла) Тертели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом Каша вязкая гречневая Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24
	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331
	180		5,6	6,0	24,7	203	303
	200		0,2	0,0	10,0	40	782
	30		2,1	0,6	13,2	66	23
Итого за прием пищи:	600	130,50	22,9	21,0	83,3	604	
Полдник							
Соки овощные, фруктовые и ягодные Кондитерское изделие Итого за прием пищи:	200		1,4	0,0	21,2	88	389
	50		6,8	8,1	32,7	219	
	250	40,50	8,2	8,1	53,9	307	
Всего:		171,00	31,1	29,1	137,2	911	

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 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	312,30	291,10	1 425,70	9 160,00
Среднее значение за период	30,9	29,6	142,3	908
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. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г. Онищенко 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.Л. Марчука - М. Хлебпродинформ, 1996- 620 с

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