

Согласовано:

Директор

С.М. Мухоморова
12.01.2022



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Иванова Н.А.
Иванова Н.А. Мундашева

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, сосотоящих на учете у фтифиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.А. Мухоморова

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мудашева



1 день

Приним пищи, наименование блюда

1 день									
Пример пищи, наименования блюда									
	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак									
Путерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3	2017	
Каша "Дружба"	150		6,5	8,3	25,1	211	356	2022	
Плоды свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017	
Кофейный напиток с сахаром	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022	
Итого за прием пищи:	500	130,50	16,0	19,2	75,7	541			

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Сотласовано:

Директор

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

НЕА Мундашева

2 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)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Шлов из птицы	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	130,50	20,2	20,8	67,7	508		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:
Директор

В.А. Мундасева
14.08.2017

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

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) Котлеты, биточки, шницели (из говядины) Бобовые отварные Чай каркаде с сахаром Хлеб из муки пшеничной	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
	90		12,4	14,8	11,8	231	' 268	2017
	150		14,1	6,9	33,5	255	306	2017
	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	130,50	29,7	22,4	78,8	636		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малолетних семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

Е.А. Мундашева

11.01.2022

Директор

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"

Е.А. Мундашева

4 день

4 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								
Каша рисовая с яблоком	200		6,0	12,0	19,0	216	363	2022
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерские изделия	50		6,8	8,1	32,7	219		
Хлеб из муки пшеничной	50		3,3	1,0	22,0	110	23	2022
Итого за прием пищи:	500	130,50	16,3	21,1	88,7	603		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.М. Иванова
12.01.2022

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Муцашева

5 день

Прием 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; вареные морковь или свекла) Котлеты или биточки рыбные любительские Картофель отварной Чай фруктовый Хлеб из пшеничной муки Итого за прием пищи:	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
	90		11,7	10,6	8,6	179	467	2022
	150		3,6	5,8	28,6	176	310	2017
	200		0,2	0,0	12,2	43	783	2022
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
	530	130,50	18,5	17,1	67,9	490		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

 12.08.2022

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"

 12.08.2022

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	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	160		7,5	8,9	28,3	217	181	2017
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	130,50	15,4	18,6	79,0	521		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

 12.01.2022

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

 Н.А. Мундашева

7 день

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)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Гуляш 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	130,50	16,9	17,2	78,2	497		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.А. Мундашева
12.01.2022

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат 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; вареные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
	90		11,7	11,2	14,6	189	622	2022
	150		3,5	4,6	33,5	180	665	2022
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	130,50	18,4	16,5	76,6	501		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

С.А. Мундашева

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

С.А. Мундашева

9 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 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
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:	505	130,50	15,6	15,8	99,2	532		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:
Директор
Муниципального образовательного учреждения
«Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10»

Утверждаю:
Директор ООО «Комбинат питания»
Н.А. Мундашева
12.04.2022
Документ

10 день

Прием 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) Тефтели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом Каша вязкая гречневая чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331	2017
	150		4,7	5,0	22,3	169	303	2017
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
	30		2,0	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	130,50	17,8	19,8	72,4	524		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за период	184,80	188,50	784,20	5 353,00
Среднее значение за период	18,6	18,8	78,1	524
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.