

Согласовано:

Директор

С.А. Мухоморова



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

С.А. Мухоморова
12.01.2022



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 рецептов
			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
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:	500	130,50	16,0	19,2	75,7	541		
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	24,2	27,3	129,6	848		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ООО)

Согласовано:

Директор

А.В. Сидорова



Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мулдашева

2 день

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
Плов 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		
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	28,4	28,9	121,6	815		

Директор ООО "Комбинат Питательных Веществ"

[illegible]

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А.Мундашева

3 день

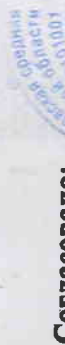
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; капустная кашута; вареные морковь 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	130,50	29,7	22,4	78,8	636		
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	37,9	30,5	132,7	943		

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

С.А. Мухоморова
22.01.2022



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мундашева

5 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
	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
Итого за прием пищи:	530	130,50	18,5	17,1	67,9	490		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные	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		
Всего:		171,00	26,7	25,2	121,8	797		

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

М.С. 2022

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мундашева

6 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								
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
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:	500	130,50	15,4	18,6	79,0	521		
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	23,6	26,7	132,9	828		

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

Составлено:

Директор 



Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундаева

7 день

м.ст.г

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 _____

М.С. Сидорова



8 день

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)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Шницель рубленый куриный	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	130,50	18,4	16,5	76,6	501		
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	26,6	24,6	130,5	808		

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

Н.А. Мудашева
12.01.2022 г.

Утверждаю:

Директор ООО "Коминат питания"

Н.А. Мудашева

10 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; вареные морковь или свекла) Тефтели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом Каша вязкая гречневая Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной Итого за прием пищи:	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
	530	130,50	17,8	19,8	72,4	524		
Полдник								
Соки овощные, фруктовые и ягодные Кондитерское изделие Итого за прием пищи:	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		
Всего:		171,00	26,0	27,9	126,3	831		

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	266,80	269,50	1 323,20	8 423,00
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. 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.