

Согласовано:

Директор

С.В. Мухоморова

ООО "Комбинат питания"

Утверждаю:

Н.М. Мулдашева

Директор



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

Юлия Александровна З.
Ю.А. Заворова

Утверждено:

Директор

Н.А. Мандашева



2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Число приемов пищи	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
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		

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

Е.А. Мухоморова
О.А. Сахарова



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; 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



Утверждаю:
 Директор Бюро по контролю питания
 Мундашева

Согласовано:

Директор
 Мундашева

4 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								
<i>Творожное блюдо (творожная запеканка)</i>	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		
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	24,5	29,2	142,6	910		

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.С. Мундашова

Утверждено:

Директор

Н.С. Мундашова



5 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)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24
Котлеты или биточки рыбные любительские	90		11,7	10,6	8,6	179	467
Картофель отварной	150		3,6	5,8	28,6	176	310
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	12,2	43	783
Хлеб из пшеничной муки	30		2,1	0,6	13,2	66	23
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
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	26,7	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.В. Чибрикова
В.А. Давыдов

Утверждаю:

Директор

Н.С. Мундашева



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
6 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	40		4,5	7,5	14,9	136	1
Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	160		7,5	8,9	28,3	217	181
Фрукты свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774
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
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

Согласовано:

Директор

 О.А. Садыхов



Утверждено директором ООО "Камбана-питания"
 Директор ООО "Камбана-питания"
 А.А. Мухоморова

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	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	
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	25,1	25,3	132,1	804	

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 *Мур. Мурсеенов*
02.01.2022

Утверждаю:

Директор *Мурсеенов*
 "Питания" М.А. Мундашева
 ДОКУМЕНТОВ

8 день

Прим 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)	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

Ирина Владимировна Сидорова
 Подпись: *Ирина Владимировна Сидорова*
 Должность: *Директор*

Утверждаю:

Директор ООО «Комбинат питания»

Н.А. Мундашева
 Подпись: *Н.А. Мундашева*
 Должность: *Директор*



9 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								
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	130,50	15,6	15,8	99,2	532		
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	23,8	23,9	153,1	839		

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.Марука - М. Хлебпродинформ, 1996- 620 с

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