

Согласовано:

Директор

Е.В. Мухоморова
М.В. Кузнецова
О.А. Мухоморова

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"



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
Ирина Владимировна Куркина
 О.А. С.А. Куркина



Утверждено:
 Директор
Ирина Владимировна Куркина
 О.А. С.А. Куркина

1 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							
Бутерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3
Каша "Дружба"	200		8,6	11,1	33,5	281	356
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:	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
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 здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор *С.А. Курочкина*
С.А. Курочкина

Утверждаю:

Директор Образовательного учреждения "Центр дополнительного образования детей и молодежи" *Н.А. Мундашова*



2 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)	100		5,0	0,3	13,8	72	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	50		3,3	1,0	22,0	110	23	2022
Итого за прием пищи:	550	130,50	24,9	21,2	80,6	576		
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	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

М.В. Мухоморова
С.А. Фадеева



3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	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
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 здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении



Согласовано:

Директор *С.В. Давыдова*
М.В. Давыдова
 От 01.10.16



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

4 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								
<i>Творожное блюдо (вареное в сиропе)</i>	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:

Директор: *М.В. Мухоморова*
 от 04.06.2017



5 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)	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
Котлеты или биточки рыбные любительские	100		13,3	12,5	4,8	196	467	2022
Картофель отварной	180		4,3	7,0	35,0	211	310	2017
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	10,2	43	783	2022
Хлеб из пшеничной муки	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	610	130,50	24,9	20,4	77,0	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	33,1	28,5	130,9	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
И.А. Булашова

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
6 день							
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
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:	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

М.В. Мухоморова
О.В. Мухоморова



7 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)	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		

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

Согласовано:

Директор

Ирина Владимировна Мухоморова
 Директор образовательного учреждения "Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 10" г. Волгодонск

Утверждаю:

Директор образовательного учреждения "Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 10" г. Волгодонск



8 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)	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.С. Сидорова
 Директор
 Муниципальное бюджетное учреждение
 «Муниципальное образовательное учреждение
 «Средняя общеобразовательная школа № 10
 с углубленным изучением отдельных предметов
 городского округа Волжский Волгоградской области»

Утверждаю:
 Директор «Областного центра
 «Питание»
 Н.А. Зудашева

9 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							
Бутерброд с повидлом	55		4,4	5,9	27,8	156	2
Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	200		9,1	10,3	32,5	208	182
Фрукты свежие	100		1,5	0,5	21,0	96	338
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774
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
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 (Обучающихся в муниципальном образовательном учреждении)

Согласовано:

Директор

Ирина Владимировна Иванова
Ирина Владимировна Иванова

Утверждаю:
 Директор образовательного учреждения
 Н.А. Иванова



10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ 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
Тефтели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331
Каша вязкая гречневая	180		5,6	6,0	24,7	203	303
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782
Хлеб из муки пшеничной	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	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	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. Лашпиной. - 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.Лашпиной - М. Хлебпродинформ, 2002 - 632с.