



Согласовано:

Директор

*Ирина Владимировна Иванова*



Директор

*Ирина Владимировна Иванова*

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:  
 Директор  


г. Тверь  
 «КОМБИНАТ  
 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ»  
 Директор ООО Комбинат питания"  
 Д.А. Мундашева  
 ДОКУМЕНТОВ

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>								
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
<b>Итого за приём пищи:</b>	<b>550</b>	<b>130,50</b>	<b>18,1</b>	<b>22,0</b>	<b>84,1</b>	<b>611</b>		



Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Согласовано:

Директор

*М.В. Мухоморова*  
 Директор ООО «Комплекс питания»  
 Н.А. Мундашева



3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
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
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	100		13,7	16,4	13,1	256	268
Бобовые отварные	180		16,9	8,3	40,2	306	306
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>130,50</b>	<b>37,9</b>	<b>25,6</b>	<b>95,3</b>	<b>758</b>	

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении



Согласовано:  
 Директор  
*М.С. Мундашева*

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								
Творожное блюдо (варенье)	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>130,50</b>	<b>18,3</b>	<b>22,8</b>	<b>84,1</b>	<b>590</b>		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у физиотерапевта, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

*Ирина Владимировна*  
*Ирина Владимировна*



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		
<b>Завтрак</b>							
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 лобительские	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>130,50</b>	<b>24,9</b>	<b>20,4</b>	<b>77,0</b>	<b>588</b>	

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении



Согласовано:

Директор

*М.С. Куркина*  
*С.А. Мухоморова*

Утвержденный ПИТАНИЕ для ДОКУМЕНТАЦИЯ  
 Информационно-образовательный центр питания  
 В.А. Мундашева

6 день

Применение 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 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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>130,50</b>	<b>18,7</b>	<b>21,4</b>	<b>87,8</b>	<b>588</b>		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении



Согласовано:

Директор

*Мундашева*  
*О.С. Са. Мундашева*

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
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
Гуляш из мяса птицы	100		8,4	10,3	9,4	126	580
Макаронные изделия отварные	180		6,4	7,4	42,4	265	309
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>130,50</b>	<b>22,1</b>	<b>18,6</b>	<b>93,8</b>	<b>587</b>	

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у физиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

*С.В. Дурдина*  
*С.В. Дурдина*

Утверждаю:

Директор «КОМБИКОМБИПИТАНИЯ»

Н.А. Кундашева



8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
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
Шницель рубленый куриный	100		13,0	12,4	16,2	210	622
Рис с овощами	180		4,2	5,3	40,2	216	665
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>130,50</b>	<b>24,5</b>	<b>18,6</b>	<b>93,4</b>	<b>604</b>	

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 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. Садырова*  
 О.А. Садырова



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



9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ репеп-туры	Сборник репептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>								
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
Фрукты свежие	100		1,5	0,5	21,0	96	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молочке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>130,50</b>	<b>18,0</b>	<b>18,5</b>	<b>107,3</b>	<b>584</b>		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:  
 Директор  


Утверждено:  
 Директор  




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			
<b>Завтрак</b>								
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
Тфтели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331	2017
Каша вязкая гречневая	180		5,6	6,0	24,7	203	303	2017
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>130,50</b>	<b>22,9</b>	<b>21,0</b>	<b>83,3</b>	<b>604</b>		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 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	230,30	210,10	886,70	6 090,00
Среднее значение за период	23,4	21,2	90,5	610
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, 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.