

Согласовано:
Директор *М.М. Радченко*
М.М. Радченко
08.08.2022.



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



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 *И.И. Муллашев*
 Директор *И.И. Муллашев*



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"
 И.А. Муллашева



1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ репеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
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
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	134,00	18,1	22,0	84,1	611		
Полдник								
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
Всего:			26,5	31,5	132,7	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

Ирина Николаевна Т.И.



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А.Мудлашева



2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ репеп-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)	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	134,00	24,9	21,2	80,6	576		
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			32,3	29,3	128,3	853		

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: *Ирина Александровна Мухоморова*
 Директор



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

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
3 день								
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, 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	134,00	37,9	25,6	95,3	758		
Полдник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			45,3	33,7	159,4	1101		

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 Иванова*

Ирина Владимировна Иванова

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания" *Н.А. Мундашева*

Н.А. 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								
Лапшевник с творогом с соусом молочным	250		11,8	16,6	42,2	279	208	2017
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	134,00	21,6	24,4	102,5	599		
Полдник								
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,7	259		
Всего:			28,6	32,5	145,2	858		

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.М.С. Давыдова*



6 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 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
Флоды 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	134,00	18,7	21,4	87,8	588		
Полдник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			26,1	29,5	151,9	931		

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.М. Рыжова*
М.М. Рыжова



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	ГПК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	610	134,00	22,1	18,6	93,8	587		
Полдник								
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
Всего:			30,5	28,1	142,4	887		

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 М. Мундашева*



Директор: *Ирина М. Мундашева*

8 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
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	134,00	24,5	18,6	93,4	604		
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			31,9	26,7	141,1	881		

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.С.С. Владимиров*



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	200		9,1	10,3	32,5	208	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:	555	134,00	18,0	18,5	107,3	584		
Полдник								
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	10,2	42	783	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,9	261		
Всего:			25,0	26,6	150,2	845		



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 Мундашева*



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

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)	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
Итого за прием пищи:	600	134,00	22,9	21,0	83,3	604		
Полдник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			30,3	29,1	147,4	947		

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	308,80	295,50	1 423,30	9 079,00
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. 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.: Делта 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.