

Согласовано

Директор МКОУ "Комсомольская школа"
О.А. Дурицкая
«09» 01 2024 г.



Утверждаю

Директор ООО "Венера"

А.В. Тюгосова

«09» 01 2024 г.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ

2024

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Вареники с картофелем п/ф промышленного производства с соусом сметанным	220/40	16,7	20,3	42,4	379,5	443/600	2011
Бутерброд с повидлом № 1	40/30	3,0	0,5	27,5	152,3	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	552	20,0	20,8	85,1	591,8		
Полдник							
Кондитерское изделие (пряник, вафли, печенье)	30	1,8	1,9	22,5	109,0	ТТК № 8,9,10	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Итого за прием пищи:	230	1,8	1,9	41,9	186,4		
Всего за день:		21,8	22,7	127,0	778,2		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							

Каша жидкая молочная рисовая №174	200	11,3	14,4	29,0	283,0	174	2011
Кофейный напиток с молоком №692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2004
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК№6	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,6	0,6	6,5	43,0	338	2011
Итого за прием пищи:	550	18,2	18,9	88,6	592,9		
Полдник							
Бутерброд с маслом	50/20	3,4	14,9	20,9	231,1	1,ТТК№7	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Итого за прием пищи:	285	3,6	14,9	35,9	291,6		
Всего за день:		21,8	33,8	124,5	884,5		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Котлета рубленая из птицы №294	100	11,7	12,9	17,3	228,9	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,4	6,3	36,9	229,3	203	2011
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,6	0,3	24,3	114,9	ТТК№6	
Итого за прием пищи:	552	22,0	19,5	93,7	633,1		
Полдник							
Кондитерское изделие (пряник,вафли,печенье)	30	1,8	1,9	22,5	109,0	ТТК № 8,9,10	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	18,8	132,5	388	2011
Итого за прием пищи:	230	2,5	2,2	41,3	241,5		

Всего за день:	24,5	21,7	135,0	874,6		
-----------------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--	--

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная, помидор соленый)	100	0,8	0,7	12,8	61,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	21,8	39,4	442,7	291	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	585	21,6	22,7	86,7	656,8		
Полдник							
Кондитерское изделие (пряник, вафли, печенье)	30	1,8	1,9	22,5	109,0	ТТК № 8,9,10	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Итого за прием пищи:	230	1,8	1,9	41,9	186,4		
Всего за день:		23,4	24,6	128,6	843,2		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							

Птица тушеная в соусе №290/587	120	12,0	13,8	6,7	200,4	290/587	2011/2004
Каша гречневая рассыпчатая № 341	180	7,3	5,7	33,3	213,8	341	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	555	22,5	19,7	74,5	564,1		
Полдник							
Бутерброд с маслом	50/20	3,4	14,9	20,9	231,1	1,ТТК № 7	2011
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	292	3,7	14,9	36,1	291,1		
Всего за день:		26,2	34,6	110,6	855,2		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/587	100/30	11,6	13,2	12,4	222,2	297/587	2011/2004
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,4	6,3	36,9	229,3	203	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	572	21,3	19,7	84,0	603,4		
Полдник							
Кондитерское изделие (пряник,вафли,печенье)	30	1,8	1,9	22,5	109,0	ТТК № 8,9,10	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011

Итого за прием пищи:	252	2,0	1,9	37,5	167,0		
Всего за день:		23,3	21,6	121,5	770,4		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная манная жидкая № 311	200	12,0	14,6	29,1	242,1	311	2004
Кофейный напиток с молоком №692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	9,8	64,5	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	590	18,1	19,0	87,1	550,5		
Полдник							
Бутерброд с маслом	50/20	3,4	14,9	20,9	231,1	1,ТТК № 7	2011
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	18,8	132,5	388	2011
Итого за прием пищи:	270	4,1	15,2	39,7	363,6		
Всего за день:		22,2	34,2	126,8	914,1		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							

Тефтеля рыбная с томатным соусом	100/30	11,7	11,2	13,6	187,8	239	2011
Картофель отварной или пюре картофельное № 125/128	180	3,6	7,4	29,2	204,4	125/128	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	18,5	18,8	77,3	544,6		
Полдник							
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	3,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Итого за прием пищи:	295	3,5	3,3	46,0	305,3		
Всего за день:		22,0	22,1	123,3	849,9		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная, помидор соленый)	100	0,8	0,7	12,8	61,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	21,8	39,4	442,7	291	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	585	21,6	22,7	86,7	654,3		
Полдник							

Кондитерское изделие (пряник,вафли,печенье)	30	1,8	1,9	22,5	109,0	ТТК № 8,9,10	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Итого за прием пищи:	245	2,0	1,9	37,5	169,5		
Всего за день:		23,6	24,6	124,2	823,8		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба" с маслом № 175	250/5	15,3	15,7	38,1	338,5	175	2011
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	3,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2004
Итого за прием пищи:	557	18,9	19,0	84,3	645,8		
Полдник							
Кондитерское изделие (пряник,вафли,печенье)	30	1,8	1,9	22,5	109,0	ТТК № 8,9,10	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	252	2,1	1,9	37,7	169,0		
Всего за день:		21,0	20,9	122,0	814,8		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	229,8	260,8	1 243,5	8 408,7
Среднее значение за период	23,0	26,1	124,4	840,9

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.