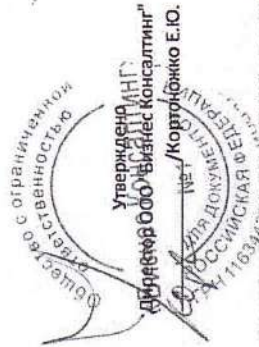




Согласовано:  
и.о. директора *Ирина Владимировна Сашкина*  
*И.В. Сашкина* 12.07.2017



**Перспективное**

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет**

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

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 предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

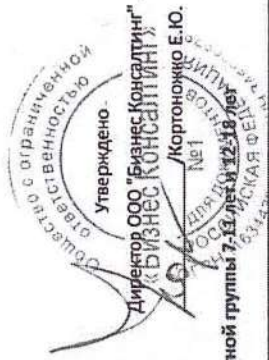
Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

САНПИН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".









Сотворено в Беларуси  
 ч.о. директор *Ирина Александровна Шаша*  
 09.01.2021 г.

Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 «Бизнес Консалтинг»  
 Коргоношко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения дружественным питанием обучающихся возрастной группы 7-12 лет

прием пищи	№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.		вес блюда		Пищевые вещества/g/l						Энергет. ценность ккал			
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
1	1	2														

Неделя 1/ день 4

завтрак

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.	вес блюда		Пищевые вещества/g/l						Энергет. ценность ккал	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1.01/2004л	Овощи консервированные (зеленый горошек)	15	60	100	1,4	2,3	0,18	0,30	7,92	13,20	38,52	64,20
ТТК 77-1	котлеты рыбные из п/ф	40	100	100	12,30	12,30	9,80	9,80	6,90	6,90	165,00	165,00
331/2017м	соус сметанный с томатом	9	20	30	0,3	0,5	0,99	1,48	1,40	2,10	16,02	24,03
171/2017м	маша рисовая рассыпчатая	19	150	180	3,70	4,43	4,80	5,76	36,50	43,80	203,50	244,20
701/2010м	хлеб пшеничный	6,59	30	40	2,37	3,16	0,30	0,40	14,50	19,33	63,57	84,76
54-2гн/2022н	чай с сахаром	17	200	200	0,2	0,2	0	0	10,38	10,38	42,32	42,32
	Итого	106,59	560	640	20,26	22,79	16,07	17,74	77,6	95,71	528,93	624,51
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680

полдник

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.	вес блюда		Пищевые вещества/g/l						Энергет. ценность ккал	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
192\2017м	Биточки или котлеты манные с повидлом	21,41	150	150	3,39	3,39	5,27	5,27	45,5	45,5	240	240
378\2017м	чай с молоком	21,00	200	200	2,31	2,31	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81
	Итого	42,41	350	350	5,7	5,7	6,62	6,62	61,4	61,4	321	321

Итого сумма за день 149,00





утверждено  
 Ответственно  
 Директор МКУ "Муниципальное учреждение Подкуховской районной администрации" М.И. Мухоморов  
 Кортежко Е.Ю.  
 12.18.2024

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

прием пищи	№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.		вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергет. ценность	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	ккал	12-18 лет

Неделя 2/ день 6

завтрак															
182/2017М		каша рисовая молочная жидкая с сахаром	200	250	56	200	250	6,37	7,96	7,66	9,57	41,7	52,12	261,22	326,52
338/2017М		фрукт свежий (яблоко)	100	100	20	100	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00
54-23гн/2022г		кофейный напиток	200	200	24	200	3,8	3,8	2,9	2,9	2,9	11,3	11,3	106,5	106,5
701/2010М		хлеб пшеничный	30	40	6,59	30	2,37	3,16	0,30	0,30	0,40	14,50	19,33	63,57	84,76
		Итого	530	590	106,59	530	12,94	15,32	11,26	13,27	77,5	92,75	478,29	564,78	
		Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%	500	550		500	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680	
			полдник												
389/2017М		макаронны отварные с сыром	150	200	21,41	150	10,9	14,53	7,9	10,53	28,6	38,13	229,1	305,45	
378/2017М		чай с молоком	200	200	21,00	200	2,31	2,31	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	
		Итого	350	400	42,41	350	13,21	16,84	9,25	11,88	44,5	54,03	310,1	386,45	
		Итого сумма за день	149,00												

полдник														
389/2017М		макаронны отварные с сыром	150	200	21,41	150	10,9	14,53	7,9	10,53	28,6	38,13	229,1	305,45
378/2017М		чай с молоком	200	200	21,00	200	2,31	2,31	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81
		Итого	350	400	42,41	350	13,21	16,84	9,25	11,88	44,5	54,03	310,1	386,45











«*Имя*»  
 директор *Имя Фамилия И.И.*  
 10.01.2024

10-ти дневное меню для обеспечения дружелюбным питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

прием пищи	№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб.	вес блюда		Пищевые вещества/г/				Энергет. ценность ккал	
				7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет

Неделя 2/ день 10

**завтрак**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб.	вес блюда		Пищевые вещества/г/				Энергет. ценность ккал			
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	15	60	100	0,5	0,8	0,06	0,10	1,14	1,90	7,20	12,00
ТТК 77-2	котлета куриная из п/ф высокой степени готовности	40	100	100	11,85	11,85	9,50	9,50	16,14	16,14	197,46	197,46
331/2017м	соус сметанный с томатом	9	20	30	0,3	0,5	0,99	1,48	1,40	2,10	16,02	24,03
54-21г/2022ч	горошница	19	150	180	8,87	10,64	3,73	4,47	33,80	40,55	204,00	244,80
54-2гн/2022ч	чай с сахаром	17	200	200	0,2	0,2	0	0	10,38	10,38	42,32	42,32
701/2010м	хлеб пшеничный	6,59	30	40	2,37	3,16	0,30	0,40	14,50	19,33	63,57	84,76
	Итого	106,59	560	650	24,11	27,10	14,58	15,95	77,36	90,40	530,57	605,37
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
					полдник							
182\2017м	маша молочная пшеничная	18	150	150	4,22	4,22	4,99	4,99	12,9	12,9	203,6	203,6
701\2010м	хлеб пшеничный	5,41	20	20	1,58	1,58	0,2	0,2	9,66	9,66	46,75	46,75
379\2017	кофейный напиток с молоком	19	200	200	3,17	3,17	2,68	2,68	15,95	15,95	100,6	100,6
	Итого	42,41	370	370	8,97	8,97	7,87	7,87	38,51	38,51	350,95	350,95
		<b>Итого сумма за день</b>										
		<b>149,00</b>										

Итого сумма за день

ОБЗ	Всего за 10 дней		Средний суточный рацион	
	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
завтрак+полдник	9 120,00	10 000,00	292,82	244,54
	912	1000	29,28	24,45
			33,03	27,58
			121,70	137,75
			1 217,01	1 377,49
			8 326,98	8 327,00
			937,41	937,41

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

Сборник рецептов для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делти плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г.- 275с

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. - М.: Делти принт, 2008. - 276с. Скурикин И.М., Тутельян В.А.

САНПИН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

## Ведомость контроля за рационном питании

согласно СанПин2.3/2.4.3590-20

Режим питания:

завтрак (20% от среднесуточного набора пищевой продукции)

Возрастная категория

7-11 лет

Наименование группы продукты	среднесуточн ая норма продукции в г.(нетто)согласно	Фактически выдано продуктовв нетто по дням										в среднем за 10 дней	отклонен ия от нормы в % (+/-)	
		1д	2д	3д	4д	5д	6д	7д	8д	9д	10д			
Хлеб ржаной	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%
хлеб пшеничный	150	30	50	50	30	50	30	40	50	40	40	41	-72,67%	
Мука пшеничная	15	0	1,5	0	1,5	1,5	0	1,5	0	0	1,5	0,75	-95,00%	
Крупы, бобовые	45	26	18	18	80	68	25	68	18	80	81	48,2	7,11%	
Макарон.изделия	15	44,5	50	38	0	0	44,5	0	50	0	0	22,7	51,33%	
Картофель	187	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Овощи (свежие, мороженые, консервированные),включая соленые и квашеные(не более10% от общего количества овощей),в т.ч.томат-пюре,зелень,г.	280	0	64	0	77	65	0	74,72	60	102,7	64	50,742	-81,88%	
Фрукты свежие	185	100	7,5	107,5	50	7,5	100	0	7,5	50	0	43	-76,76%	
Сухофрукты	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
соки плодовые , напитки витаминизированные	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Мясо 1-й категории	70	0	110	0	0	100	0	100	0	0	0	31	-55,71%	
Субпродукты	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Птица (цыплята-бройлер потрашенные-1кат)	35	0	0	0	0	0	0	0	0	60	110	17	-51,43%	
Рыба(филе), в т.ч. Филе слабо-или малосоленое	58	0	0	0	110	0	0	0	0	0	0	11	-81,03%	
Молоко	300	170	75	145	84	125	200	125	75	84	125	120,8	-59,73%	
кисломолочная продукция	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Сметана	10	0	5	0	5	5	0	5	0	0	5	2,5	-75,00%	
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	0	0	51	0	0	0	0	0	0	0	5,1	-89,80%	
сыр	10	15	0	0	0	0	15	0	0	0	0	3	-70,00%	
Масло сливочное	30	8,8	8	3	9	8	8,8	8	3	4	6,8	6,74	-77,53%	
Масло растительное	15	0	2,5	2	4,5	2	0	7	10	11	2,5	4,15	-72,33%	
Яйцо,шт.	1	0	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0,1	0	0,03	-97,00%	
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В в случае использования пищевой продукции промышленного выпускавыпуска,содержащтх сахар,выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	20	19	27	18	22	23	22	19	18	22	21	-30,00%	
Кондитерское изделие	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Чай	1	2	2	1	2	1	1	1	2	2	1	1,5	50,00%	
Какао- порошок	1	0	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0,8	-20,00%	
Кофейный напиток	2	0	0	0	0	5	5	0	0	0	5	1,5	-25,00%	
Дрожжи слепобекарные	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Крахмал	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	
Соль пищевая поваренная йодированая	3	1,4	0,96	0,5	0,76	2,76	1,1	0,96	0,2	1	2,66	1,23	-59,00%	
Специи	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-100,00%	