



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

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 тепловых 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".



Согласовано: *Д.И. Н. Билочина*
 директор



Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Картоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым 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	
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Неделя 2/ день 8													
завтрак	101\2004г	выра кабачковая консервированная	17	60	100	1,63	2,73	2,82	4,7	8,72	14,54	67	111
	11\77-10	Зразы с сыром	45,00	100	100	12,11	12,11	12,48	12,48	4,20	4,20	177,60	177,60
	203\2017м	макаронны отварные с маслом	19	150	180	5,4	6,48	4,9	5,88	32,8	39,36	196,8	236,16
	701\2010м	хлеб пшеничный	8,59	50	50	3,95	3,95	0,50	0,50	24,17	24,17	105,95	105,95
	54-2гн\2022г	чай с сахаром	17	200	200	0,2	0,2	0	0	10,38	10,38	42,32	42,32
		Итого	106,59	560	630	23,29	25,47	20,7	23,56	80,27	92,65	589,67	673,03
Норма завтрака по СанПин: 20%-25% ± 5%													
полдник													
полдник	183\2017м	каша молочная гречневая	18,00	150	150	6,75	6,75	7,05	7,05	25	25	183,8	183,8
	701\2010м	хлеб пшеничный	5,41	20	20	1,58	1,58	0,2	0,2	9,66	9,66	46,75	46,75
	54-3гн\2022г	чай с сахаром и лимоном	19,00	200	200	0,3	0,3	0	0	10,58	10,58	43,52	43,52
		Итого	42,41	370	370	8,63	8,63	7,25	7,25	45,24	45,24	274,07	274,07
Итого сумма за день 149,00													



Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 /Кортоножко Е.Ю.



Согласованная программа
 Директор
 /Кортоножко Е.Ю.

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/г/			Энергет. ценность				
				7-11 лет	12-18 лет	Ж	Б	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	1	2											
Неделя 2 / день 9													
завтрак													
	291\2017м	плов из птицы	66	200	250	14,54	18,17	10,46	13,08	31,50	39,37	278,30	347,88
	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
	701\2010м	хлеб пшеничный	8,59	50	50	3,95	3,95	0,50	0,50	24,17	24,17	105,95	105,95
	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	510,0	600,0	19,2	23,1	11,0	13,7	67,2	75,8	433,8	508,2
		Норма завтрака по СанПин 20% ± 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													
	192\2017м	биточки или котлеты маняные 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										



Согласовано:
директор

(Handwritten signature)

Утверждено

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

(Handwritten signature)
Кортоножко Е.Ю.

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

прием пищи	№ рещ. 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	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1	1	2													

Неделя 2/ день 10

прием пищи	№ рещ. 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	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Завтрак													
70\71\2017м		овсяни по сезону (огурец свежий; соленный)	15	60	100	0,5	0,8	0,06	0,10	1,14	1,90	7,20	12,00
ТК 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 помидом	9	20	30	0,3	0,5	0,99	1,48	1,40	2,10	16,02	24,03
54-2т\2022н		горошница	19	150	180	8,87	10,64	3,73	4,47	33,80	40,55	204,00	244,80
54-2т\2022н		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		каша 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
		Итого сумма за день	149,00										

ОБЗ завтрак\полдник	Всего за 10 дней		Средний суточный рацион	
	9 120,00	10 000,00	912	1000
	292,82	330,30	244,54	275,76
	29,28	33,03	24,45	27,58
	1 217,01	1 377,49	121,70	137,75
	8 326,98	8 327,00	832,70	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 блюд и типовых меню для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора "2022г- 275с

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".



Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

**Примерное 2-х недельное меню на горячее питание
для учащихся с 1 по 4 класс (7-11 лет),
для муниципальных общеобразовательных школ**

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. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания (минимальные) СанПин 23/2.4.3590-20 Приложение №7, таблица №2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах), к СанПин 2.3/2.4.3590-20 Приложение №9

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макроэлементов.

В рационе- йодированная соль, морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.