

Утверждено:

ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина Н.И.

Плюхина
Наталья
Иосифовна

01.09.2022г

Согласовано:

Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

Сальникова С.И.

(ФИО)

ОСНОВНОЕ (ДЕСЯТИДНЕВНОЕ) МЕНЮ

**для организации питания
обучающихся возрастной группы 7 лет-11 лет, 12-18 лет**

**МКОУ Горноводяновской ОШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области**

2022-2023 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К основному (десятидневному) меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7 лет-11 лет, 12-18 лет и детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов данной возрастной категории МКОУ Горноводяновской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим и рацион питания должен исходить из меню.

Для организации бесплатного горячего питания составлено основное меню (с учетом пятидневной учебной недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение №2 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20), Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденные 18.05.2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой, методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20). Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные 18.05.2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой.

Основное меню может корректироваться, но при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Основное (десятидневное) меню, составлено с учетом сезонности (осеннее-зимний и весенне-летний период) и продолжительности пребывания обучающихся в школе.

Рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в основном десятидневном меню соответствует:

- Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//Под ред. В.Р. Кучмы,-М.: 2016.
- Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной, М.2004г.
- Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.,
- Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015.,

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты составлены в соответствии с рекомендациями Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20

Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Каждая технологическая карта имеет свой порядковый номер, который указывается в основном десятидневном меню. В каждой технологической карте указан номер рецептуры блюд вышеуказанного сборника.

Приготовление кулинарной продукции- определенных блюд и кулинарных изделий - осуществляется из полуфабрикатов и натуральных пищевых продуктов, что отражено в основном десятидневном меню.

Для приготовления блюд используется йодированная соль; чай, соки, кисели, обогащенные витаминами и микронутриентами, ежедневно выдаются свежие фрукты, овощи.

Прием продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной и фито- санитарной экспертиз, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия...), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, по договору с поставщиком в соответствии с законодательством РФ.

Качество и безопасность продукции, произведенной в соответствии с основным (десятидневным) меню, гарантируется соблюдением правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий соответствует технологической карте и требованиям Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования в организации общественного питания населения".

Утверждено:
ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина
м.п. Наталья
Иосифовна
(ФИО)

Согласовано:
Директор МКОУ Горноводьяновской ОШ

Сидорова
(ФИО)

1 день

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Каша молочная из риса и пшена "Дружба» с маслом	180	2,80	7,40	35,30	261,90	175/2011
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	16/2016
3	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
4	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно) в ассортименте	100	0,40	0,40	9,80	47,00	403/2016
	Итого	540	11,30	14,90	82,17	533,56	

1 день

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Каша молочная из риса и пшена "Дружба» с маслом	250	3,89	10,28	49,03	363,75	175/2011
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	16/2016
3	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
4	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно) в ассортименте	150	0,60	0,60	14,7	70,5	403/2016
	Итого	660	12,59	17,98	100,8	658,91	

Утверждено:

ИП Плюхина Наталья Иосифовна

/ Плюхина Н.И.

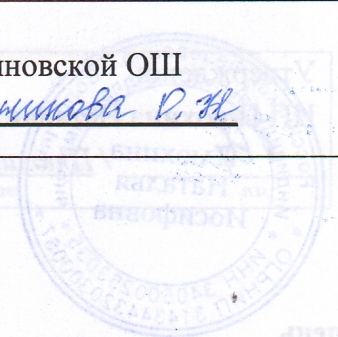
(ФИО)

Согласовано

Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

/ [Подпись] / [Подпись]

(ФИО)



2 день

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Рагу из мяса птицы (курица)	220	18,26	20,79	27,5	328,24	334-В3/2016
2	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	60	1,40	0,20	6,60	30,00	70,71/2016
3	Чай с лимоном	200	0,08	0,00	12,09	48,57	377/2016
4	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	520	22,7	22,19	66,79	511,51	

2 день

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Рагу из мяса птицы(курица)	250	23,44	26,68	35,3	421,28	334-В3/2016
2	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,33	0,33	11,00	50,00	70,71/2016
3	Чай с лимоном	180	0,04	0,00	10,89	43,76	377/2016
4	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	570	28,81	28,21	77,79	619,74	

Утверждено:
ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина Н.И.
(ФИО)

Согласовано:
Директор МКОУ Торноводяновской ОШ

Александрова Р.Н.
(ФИО)

3 день

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценности (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Котлета рубленая из говядины	90	10,08	8,64	10,17	162,36	302-1/2016
2	Макароны отварные	200	6,7	9,78	44,2	269,33	340-В3/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	60	1,40	0,20	6,60	30,00	70,71/2016
4	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,20	0,40	19,80	92,00	19/2016
	Итого	590	20,38	19,02	90,77	593,65	

3 день

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценности (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Котлета рубленая из говядины	100	11,20	9,60	11,30	180,40	302-1/2016
2	Макароны отварные	200	6,7	9,8	44,29	269,73	340-В3/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,33	0,33	11,00	50,00	70,71/2016
4	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,20	0,40	19,80	92,00	19/2016
	Итого	640	22,43	20,13	96,39	632,09	

Утверждено:

ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина Н.И.
И.п. (ФИО)

Согласовано:

Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

Плюхина Н.И.
М.п. (ФИО)

Плюхина Н.И.
М.п. (ФИО)

4 день

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК							
1	Рыба тушеная в томат. соусом с овощами	120	21,28	13,86	10,43	239,4	229/2011
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,03	6,36	28,50	187,50	341-В3/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	60	1,40	0,20	6,60	30,00	70,71/2016
4	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
5	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	570	31,71	21,62	76,13	601,56	

4 день

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК							
1	Рыба тушеная в томат. соусом с овощами	100	17,78	11,58	8,71	200,00	229/2011
2	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,02	8,46	37,96	249,75	341-В3/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,33	0,33	11,00	50,00	70,71/2016
4	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
5	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	640	31,13	21,57	88,27	644,41	

Утверждено:
ИП Плюхина Наталья Иосифовна
/ Плюхина Н.И.

Согласовано
Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

М.И. Мухоморова / *М.И. Мухоморова*

5 день

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Каша овсяная молочная	150	4,34	6,75	19,26	154,46	196/2016
2	Яйцо вареное	1шт (40)	5,10	4,60	0,30	63,00	209/2011
3	Масло сливочное(порция)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	№14/2015
4	Какао с молоком	200	3,55	3,66	25,46	145,05	382/11
5	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
6	Итого	440	16,07	23,46	65,75	533,21	

5 день

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Каша овсяная молочная	220	6,37	9,9	28,25	226,53	196/2016
2	Яйцо вареное	1 шт 40	5,10	4,60	0,30	63,00	209/2011
3	Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	№14/2015
4	Какао с молоком	200	3,55	3,67	25,49	145,20	382/11
5	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	510	18,1	26,62	74,77	605,43	

Утверждено:

ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина Н.И.

(ФИО)

Согласовано:

Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

Иванова В.Н.

(ФИО)

6 день

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
1 Каша пшеничная	200	5,76	6,72	28,40	198,08	199/2016
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	16/2016
3 Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
4 Плюшка (сдоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	20,20	121,00	№766
5 Фрукт свежий (поштучно) в ассортименте	100	1,48	0,50	21,00	85,72	395/2015
Итого	560	15,54	15,02	86,07	524,76	

6 день

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
1 Каша пшеничная	250	6,09	8,41	35,50	247,60	199/2016
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	16/2016
3 Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
4 Плюшка (сдоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	20,20	121,00	№766
5 Фрукт свежий (поштучно) в ассортименте	150	0,6	0,6	14,7	70,5	395/2015
Итого	660	14,99	16,81	86,87	559,06	

Утверждено:
ИП Плюхина Наталья Иосифовна

/ Плюхина Н.И.

Согласовано:
Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

/ [Подпись] / [Подпись]

7 день

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Плов куриный	180	17,06	20,30	35,23	376,96	331-В3/2016
2	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	60	1,40	0,20	6,60	30,00	70,/71/2016
4	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	480	21,46	21,70	72,43	551,62	

7 день

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Плов куриный	230	21,8	25,94	45,01	481,67	331-В3/2016
2	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,33	0,33	11,00	50,00	70,71/2016
4	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	570	27,13	27,43	86,61	676,33	

Утверждено:

ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина Н.И.

М.П. (Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

Плюхина Н.И.

М.П. (Ф.И.О.)

8 день

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Котлета рубленая говядины	90	10,8	8,64	10,17	162,36	302-1/2016
2	Макароны отварные	150	5,04	7,36	33,25	202,50	340-В3/2016
3	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
4	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	60	1,40	0,20	6,60	30,00	70,71/2016
5	Хлеб ржано-пшеничный (пеклеванный)	40	2,20	0,40	19,80	92,00	19/2016
6	Итого	540	19,44	16,60	79,82	526,82	

8 день

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Котлета говяжья рубленая	100	11,2	9,6	11,3	180,4	302-1/2016
2	Макароны отварные	200	6,7	9,8	44,29	269,73	340-В3/2016
3	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
4	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,33	0,33	11,00	50,00	70,71/2016
5	Хлеб ржано-пшеничный (пеклеванный)	40	2,20	0,40	19,80	92,00	19/2016
	Итого	640	22,43	20,13	96,39	632,09	

Утверждено:

ИП Плюхина Наталья Иосифовна

Плюхина Н.И.

И.п. (ФИО)

Согласовано:

Директор МКОУ Горноводяновской ОШ

(ФИО)

9 день

День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК							
1	Биточки куриные (котлета куриная)	90	11,15	11,90	5,87	192,15	295/2011
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	6.03	6.36	28.5	187.5	341-В3/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	60	1,40	0,20	6,60	30,00	70,/71/2016
4	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
5	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
6	Итого	540	21.58	19.66	71.57	554.31	

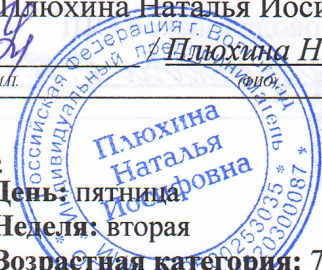
9 день


День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК							
1	Биточки куриные (котлета куриная)	100	12,39	13,22	6,52	213,50	295/2011
2	Каша гречневая рассыпчатая	200	8.02	8.46	37.96	249.75	341-В3/2016
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,33	0,33	11,00	50,00	70,/71/2016
4	Чай	200	0,00	0,00	10,00	39,96	420/2016
5	Хлеб пшеничный	40	3,00	1,20	20,60	104,70	№18/2016
	Итого	640	25.74	23.21	86.08	657.91	

Утверждено: ИП Плюхина Наталья Иосифовна
 м.п.  Плюхина Н.И.

Согласовано: Директор МКОУ Горноводяновской ОШ
 м.п.  Д.Н. Плюхина

10 день

День: пятница
 Неделя: вторая
 Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Каша манная молочная	200	6,5	7,7	26,8	216,9	195/2016
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	16/2016
3	какао с молоком	200	3,55	3,67	25,49	145,20	382/2011
4	Плюшка (сдоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	22,20	121,00	№766
	Итого	460	18,35	19,17	80,96	563,1	

	Всего за 10 дней		198.53	193.34	772.46	5 494.10	
	Средний суточный рацион		19.85	19.33	77.25	549.41	
	Соотношение:		1.00	1.00	4.00		
	Норма от суточной 20-25%		15-20	16-20	67-84	470-588	

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2004. -640 с.
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011.-544с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций// Под ред. В.Р. Кучмы. -М.: 2016.4

10 день

День: пятница
 Неделя: вторая
 Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	ЗАВТРАК						
1	Каша манная молочная	250	8,10	10,66	33,60	271,39	195/2016
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	16/2016
3	какао с молоком	200	3,55	3,67	25,49	145,20	382/2011
5	Плюшка (сдоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	20,20	121,00	766
	Итого	510	19,95	22,13	85,76	617,59	

	Всего за 10 дней		223.30	224.26	879.73	6 303.56	
	Средний суточный рацион		22.33	22.43	87.97	630.36	
	Соотношение:		1.00	1.00	4.00		
	Норма 20-25%		18-22,5	18,4-23	77,6-95,75	544-680	

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2004. -640 с.
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011.-544с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//Под ред. В.Р. Кучмы. -М.: 2016.4