



Согласовано:

директор И.И. Ратова  
19.01.2024.



Утверждено  
Директор ООО Бизнес Консалтинг  
Е.Ю.

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

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

Сборник рецептур 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.,

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.



Согласовано:  
 директор *И.И. Крайнев*



Утверждено  
 директор ООО Бизнес Консалтинг  
*Кортоножко Е.Ю.*

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	Цена руб
		Б	Ж	У			
День 1 /неделя 1: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная из овсянных хлопьев жидкая с маслом и сахаром	200	7,1	11,66	40,25	295,45	182/2017м	35
Блинчики (оладьи) с молоком сгущенным 50/20	70	5,08	2,98	18,85	122,54	399/2017м	25
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,50
<b>Итого за _Завтрак</b>	<b>600</b>	<b>15,15</b>	<b>15,34</b>	<b>93,77</b>	<b>577,45</b>		<b>93,5</b>



Согласовано:  
директор И.А. Красносельская с.с.г.  
И.А. Красносельская  
09.11.2017г.

Утверждено  
Директор ООО Бизнес Консалтинг  
И.А. Кортоножко  
Кортоножко Е.Ю.  
№ 1

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя 1: Вторник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
<i>Завтрак</i>							
Квашеная капуста с маслом растительным	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м	20
Гуляш из отварного мяса птицы	100	12,02	11,79	3,27	167,27	246/2017м	40
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Чай с молоком	200	1,60	1,10	12,58	66,62	54-4гв/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>540</b>	<b>22,14</b>	<b>21,09</b>	<b>68,21</b>	<b>552,25</b>		<b>93,5</b>



Согласовано:

директор

*М.И. Крайневская*  
*В.И. Липина*  
09.07.2022



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3/неделя 1: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
<b>Завтрак</b>							
Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	20
Котлеты мяскопустные из П/Ф	100	9,30	6,10	5,90	116,00	ТТК 77-6 /2022	38
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,30	36,00	233,70	171/2017м	17
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>540</b>	<b>21,63</b>	<b>15,52</b>	<b>75,69</b>	<b>530,36</b>		<b>93,5</b>



Согласовано:  
 директор МБОУ "Красносельцевская с/ш"  
И.И. Дитяева  
О.В. Волер

Утверждено  
 Директор ООО Бизнес Консалтинг  
Бизнес Консалтинг  
 Кортоножко Е.Ю.  
 №1  
 3062705 ИИН 34

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 1: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

**Завтрак**

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	20
Рыба (минтай) тушеная в томате с овощами	90	12,7	8,9	6,3	156,1	229/2017м	38
Картофель отварной с маслом	150	3,03	5,94	21,98	153,50	125/2017м	15
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382/2017м	17
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>470</b>	<b>22,79</b>	<b>22,28</b>	<b>65,31</b>	<b>554,02</b>		<b>93,5</b>



Согласовано:

директор

*И.Ю. Крайновская*

*Н.М. Пичаев*

*09.11.2022*



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

«Бизнес Консалтинг»

Кортоножко Е.Ю.

№1

№ 02705

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5/неделя 1: Пятница	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

**Завтрак**

Консервы закусочные (зеленый горошек)	60	1,7	0,1	3,5	22,1	131/2017м	24
Плов из птицы	200	14,54	15,46	34,20	334,41	291/2017м	50
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>19,90</b>	<b>15,96</b>	<b>76,82</b>	<b>531,03</b>		<b>93,5</b>
<b>Итого за неделю в среднем завтрак</b>	<b>530</b>	<b>20,32</b>	<b>18,04</b>	<b>75,96</b>	<b>549,02</b>		



Согласовано:

директор

*С.И. Краснов*  
*И.И. Пискарев*

09.10.2017



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

«Бизнес Консалтинг»

Кортоножко Е.Ю.

№1

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 2: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

*Завтрак*

Каша молочная жидкая манная, с маслом и сахаром	200	5,55	9,74	38,50	264,55	181/2017м	35
Блинчики (оладьи) с молоком сгущенным 50/20	70	5,08	2,98	18,85	122,54	399/2017м	25
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,50
<b>Итого за завтрак</b>	<b>600</b>	<b>13,60</b>	<b>13,42</b>	<b>92,02</b>	<b>546,55</b>		<b>93,5</b>



Согласовано:  
директор

*МКОУ Красносельская с/п.ш.*  
*К.И. Рыжова*



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг  
«Бизнес Консалтинг»  
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2 /неделя 2: Вторник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
<i>Завтрак</i>							
Квашеная капуста с маслом растительным	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м	20
Птицы тушеная в сметанном соусе с морковью	90	10,60	9,11	4,93	144,11	54-25м/2022н	40
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	15
<b>Итого за завтрак</b>	<b>530</b>	<b>19,42</b>	<b>17,31</b>	<b>67,87</b>	<b>505,99</b>		<b>93,5</b>





Согласовано: Ирина Гражданскова  
 директор Н.М. Пичеве  
О.А. Дович

«Бизнес Консалтинг»  
 ООО Бизнес Консалтинг  
 директор Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

**Завтрак**

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	20
Котлеты печеночные из П/Ф с маслом сливочным 100/5	105	12,83	12,97	10,27	209,13	ТТК 77-4 /2022	40
Картофель отварной с маслом	150	3,03	5,94	21,98	153,50	125/2017м	15
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>545</b>	<b>19,00</b>	<b>22,89</b>	<b>58,88</b>	<b>518,53</b>		<b>93,5</b>



Согласовано:

директор

*Ивану Красновская с/ш*

*С.И. Милославский*



Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 2: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

*Завтрак*

Каша молочная "Дружба" из смеси рисовой и пшеничной крупы	200	8,26	11,80	41,05	304,00	183/2017м	35
Сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00	3/2017м	18
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382/2017м	17
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>540</b>	<b>17,16</b>	<b>18,99</b>	<b>82,92</b>	<b>575,74</b>		<b>93,5</b>



Согласовано: *И.И.И. Красносельский*  
 директор: *И.И.И. Иксеве*  
*09.02.2017*



Утверждено  
 директор ООО «Бизнес-Кооператив»  
 /Кортоножко Е.Ю.  
*10.02.2017*

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5 /неделя 2: Пятница	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
<b>Завтрак</b>							
Консервы закусочные (зеленый горошек)	60	1,7	0,1	3,5	22,1	131/2017м	24
Гречка по купечески	200	13,20	17,80	30,00	333,00	458/2002г	50
Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,20	389/2017м	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,5
<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>19,06</b>	<b>18,30</b>	<b>73,02</b>	<b>532,82</b>		<b>93,5</b>
<b>Итого за неделю в среднем завтрак</b>	<b>543,00</b>	<b>17,65</b>	<b>18,18</b>	<b>74,94</b>	<b>535,93</b>		

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
<i>Среднее значение за завтрак</i>		18,99	18,11	75,45	542,47
<i>Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>		24,66	22,92	22,52	23,08
<i>Потребность в пищевых веществах для обучающихся 7-11 лет по проекту СанПиН 2020</i>		77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение ЭЦ				Норма	
		Завтрак	23,08	20-25%	



Использованная литература: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г

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

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