



Согласовано:
директор *Ирина Уралева - Ахтудинская Е.И.*
Ирина Уралева
5/8/2017

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

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

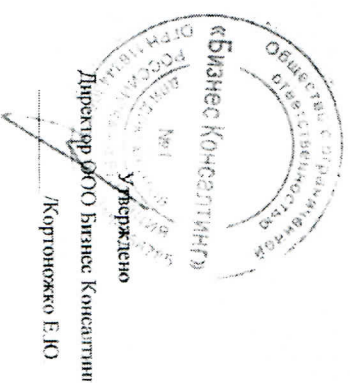
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебродинформ, 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

Среднестатистические нормы потребления пищи для населения (минимальная) 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.



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Коргоножко Е.Ю



Согласовано:
 директор МКОУ Углед-Амурского с/п
Светлана Владимировна
 30.08.2010г

Утверждено
 Директор ООО Бизнес Консалтинг
 Кортоножка Е. Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена руб/ли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя I: Вторник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

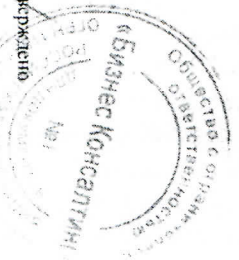
Завтрак

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	54-4тн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
Итого за завтрак	540	22,14	21,09	68,21	552,25		93,5



Согласовано:
 директор *Мухомбетов Аманжол* - *Аманжол Мухомбетов* с/с
Сред. Управление
5.08.2022

Утверждено
 Директор ООО Бизнес Консалтинг
 Корголюкко Е.Ю



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	Цена рубль
		Б	Ж	У			
День/Неделя: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

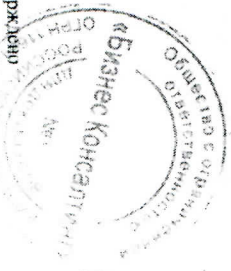
Завтрак

Закуска из овощей (якра кабыкочая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004и	20
Котлеты мясокрупные из Ц/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	54-3и/2022и	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
Итого за завтрак	540	21,63	15,52	75,69	530,36		93,5



Согласовано:
 директор *МНСУ* *Урадзе Андрусевича*
МНСУ *Урадзе Андрусевича*
Богдан

Утверждено
 Директор ООО Бизнес Консалтинг
 Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	цена в рубль
		Б	Ж	У			
День недели: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

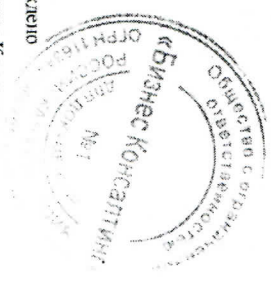
Завтрак

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	52/2017м	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
Итого за завтрак	470	22,79	22,28	65,31	554,02		93,5



Согласовано:
 директор Аксёв Сергей Александрович
 5.08.2017г.

Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
 Кортоножко Е.Ю.



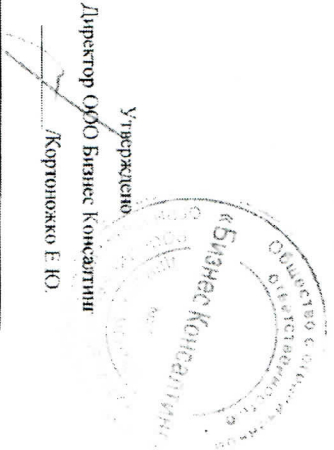
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена руб/ли
		Б	Ж	У			
День Снедств I: Пятица	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

Завтрак

Консервы закусочные (зеленый горошек)	60	1,7	0,1	3,5	22,1	131/2017м	24
Пилов 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	54-1м/2022м	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,5
Итого за завтрак	500	19,90	15,96	76,82	531,03		93,5
Итого за неделю в среднем завтрак	500	20,32	18,04	75,96	549,02		



Согласовано: МКОУ «Урагино-Ахтубинская средняя общеобразовательная школа»
 директор: Урагина Елена Александровна
 508.000 руб.



Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
 Кортоложко Е Ю.

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

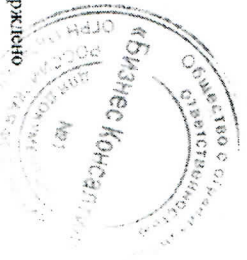
Завтрак

Каша молочная жидкая манная, с маслом и сахаром	200	5,55	9,74	38,50	264,55	181/2017м	35
Блинчики (оладьи) с молоком стученым 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	54-2м/2022м	10
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,50
Итого за завтрак	600	13,60	13,42	92,02	546,55		93,5

Согласовано:
 директор *Александр Александрович Ш*
9.08.2011



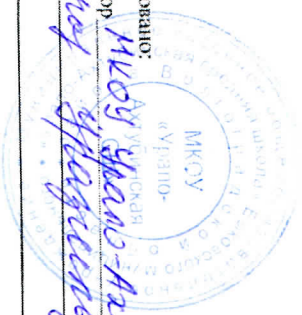
Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
 Королонжко Е.Ю.



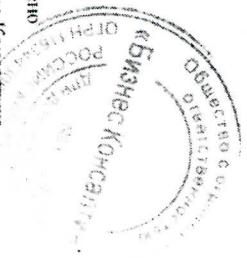
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	цена руб/ли
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда							
Завтрак							
Свежая отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	52/2017м	20
Котлеты печеночные из П/Ф с маслом сливочным 100/5	105	12,83	12,97	10,27	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	2022м	15
Хлеб пшеничный подпорованный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
Итого за завтрак	545	19,00	22,89	58,88	518,53		93,5

Свежая отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	52/2017м	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	2022м	15
Хлеб пшеничный подпорованный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,5
Итого за завтрак	545	19,00	22,89	58,88	518,53		93,5

Согласовано:
 директор *М.В. Дуванская СШ*
Суров Александрович 7.К
5.08.2012



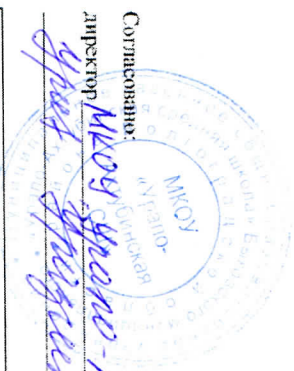
Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
 Коргоножко Е.Ю.



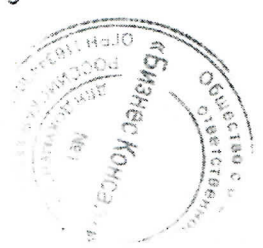
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	цена руб/ли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 2: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

Завтрак

Каша молочная "Лужба" из смеси рисовой и пшенной крупы	200	8,26	11,80	41,05	304,00	54-16м/2022н	35
Сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15/2017м	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
Итого за завтрак	540	17,16	18,99	82,92	575,74		93,5

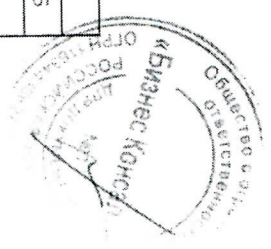


Утверждено
 Директор ООО Бизнес Консалтинг
 Корголюкко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	Цена руб/бли
		Б	Ж	У			
День 5 /неделя 2: Пятница							
Завтрак							
Консервы закусовые (зеленый горошек)	60	1.7	0.1	3.5	22.1	131/2017м	24
Трещка 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
Итого за завтрак	500	19.06	18.30	73.02	532.82		93.5
Итого за неделю в среднем завтрак	543.00	17.65	18.18	74.94	535.93		

Согласовано:
 директор *МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Саяногорск»*
Сидорова Г.К.



Норма завтрака по СанПиН 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
Среднее значение за завтрак		18,99	18,11	75,45	542,47
Выполнение СанПиН 2.372.4.3500-20		24,66	22,92	22,52	23,08
Потребность в пищевых веществах для обучающихся 7-11 лет по проекту СанПиН 2020		77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение ЭЦ				Норма	
	Завтрак		23,08		20-25%

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

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

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

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