

Согласовано:

директор

09.01.2025



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

/Кортоножко Е.Ю.

09.01.2025



**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 бюджета 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.

Тутельян В.А.
обитания".

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 макронутриентов.

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

Согласовано:

директор

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б	Ж	У			
День/неделя 1: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47\2017	25
зразы с сыром	100	8,60	9,60	9,30	158,00	77-10\2023	36
каша пшеничная с маслом	150	5,93	4,03	35,91	203,46	171\2017м	16
хлеб пшеничный	30	2,34	0,30	14,46	70,08	701\2010	4,75
чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	54-3гн\2022н	17
Итого за _Завтрак	540	18,19	16,93	75,32	526,48		98,75

Согласовано:

директор



Утверждено

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

Коргоножко Е.Ю.

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

Завтрак

каша молочная "Дружба" вязкая из риса и пшеница	200	7,84	9,22	39,51	272,00	54-16к\2022н	36
бутерброд с повидлом	50	3,3	0,20	27,20	123,80	2\2004	25,75
фрукт свежий (яблоко)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	338\2017	22
чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,38	54-2гн\2022н	15
Итого за завтрак	600	11,94	10,02	91,39	506,58		98,75

Согласовано:

директор

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

/Кордоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	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	
Завтрак						
овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,66	0,6	2,28	13,2	71\70\2017м
котлеты мясикапустные п/ф высокой степени готовности	100	13	15,22	13,33	242,33	ТТК 77\6\2023
каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	36	233,7	171\2017
хлеб ржано-пшеничный	30	2,34	0,30	14,46	70,08	702\2010 м
чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн\2022н
Итого за завтрак	540	24,46	22,50	73,25	589,39	

Согласовано:

директор



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 4/неделя 1: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

Завтрак

свекла отварная с растительным маслом	60	0,88	3,60	4,96	55,68	52\2017	25
котлеты куриные с соусом красным 90/30	120	11,20	10,80	9,70	180,80	54-3cc\2022н	37
макаронны отварные с маслом	150	5,4	4,90	32,80	196,80	203\2017	17
компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81,2	54-1хн\2022н	15
хлеб пшеничный	30	2,34	0,30	14,46	70,08	701\2010	4,75
Итого за завтрак	560	20,32	19,60	81,72	584,56		98,75

Согласовано:

директор

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда 7-11 лет	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

капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017	25
котлеты рыбные из п/ф высокой степени готовности	100	12,30	4,70	9,90	131,10	ТТК 77/1\2023	32
каша рисовая рассыпчатая	150	3,7	4,8	36,5	203,5	171\2017м	20
хлеб пшеничный	30	2,34	0,30	14,46	70,08	701\2010	4,75
чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	54-3гн\2022н	17
Итого за завтрак	540	19,66	12,80	76,51	499,62		98,75
Итого за неделю в среднем завтрак	556	18,91	16,37	79,64	541,33		

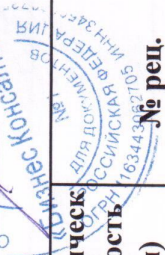
Согласовано:

директор

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

/Кортоножко Е.Ю.



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 манная молочная жидкая с сахаром и маслом	200	5,8	10,2	30,8	238,2	181\2017	48
бутерброд с маслом	50	2,36	7,49	14,89	136,41	1\2004	25,75
чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,38	54-2ГН\2022Н	15
печенье	50	3,90	0,50	24,10	116,80	П.Г	10
Итого за завтрак	500	12,26	18,19	80,17	533,79		98,75

Согласовано:

директор



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Жортоножко Е.Ю.

№ 1
№ 163443062703 ИНН

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>							
овощи по сезону в нарезке(огурцы)	60	0,35	0,05	0,95	6	71\70\2017м	25
гречка по купечески с мясом	200	13,2	17,8	37,5	363	458\2002г	52
хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	702\2010 м	4,75
чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	54-3гн\2022н	17
Итого за завтрак	500	16,09	18,29	68,79	504,48		98,75

Согласовано:

директор

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 2: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

Завтрак

овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,66	0,6	2,28	13,2	71\70\2017м	25
тефтели "Оригинальные" из п/ф с томатным соусом	130	11,30	13,30	14,10	203,30	ТТК 77\5\2023	37
макаронны отварные с маслом	150	5,4	4,90	32,80	196,80	203\2017	17
хлеб ржано-пшеничный	30	2,34	0,30	14,46	70,08	702\2010 м	4,75
компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81,2	54-1хн\2022н	15
Итого за завтрак	570	20,20	19,10	83,44	564,58		98,75

Согласовано:

директор

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортоножко Е.Ю.



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		
Завтрак							
капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47\2017	25
котлеты рыбные из п/ф высокой степени готовности	100	12,30	4,70	6,90	119,10	ТТК 77\1\2023	32
каша рисовая рассыпчатая	150	3,7	4,8	36,5	203,5	171\2017м	20
чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	54-3гн\2022н	17
хлеб ржано-пшеничный	30	2,34	0,30	14,46	70,08	702\2010 м	4,75
Итого за завтрак	540	19,66	12,80	73,51	487,62		98,75
Итого за неделю в среднем завтрак	542,00	16,14	16,94	80,84	536,75		

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		17,53	16,65	80,24	539,04
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20		22,76	21,08	23,95	22,94
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		22,94	20-25%	
	Обед		#ССЫЛКА!	30-35%	

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.