



Согласовано:

Директор

И.И. Воробейчикова
Ильин



Директор ООО Бизнес Консалтинг

Коргоножко 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 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. Моргильного и В.А. Тучельнича. - М.:Делта плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изданий 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.: Делта принт, 2008. - 276с. Смиркин И.М., САНТИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды

Среднесуточные нормы 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 минеро и микроэлементов.

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



Сотворено:
 директор *И.И. Давидович* *Савицкий* *И.И.*

Утверждено
 Директор ООО Бизнес Консалтинг
Корголюк Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		В	Ж	У			
Завтрак							
Каша молочная из овсянных хлопьев желевая с маслом и сахаром	200	7,1	11,66	40,25	295,45	182/2017м	35
Блинчики (оладьи) с молоком стученым 50/20	70	5,08	2,98	18,85	122,54	399/2017м	28
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/2022м	10
Хлеб пшеничный фидоровский	30	2,37	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за _Завтрак_	600	15,15	15,34	93,77	577,45		96,05



Согласовано:
 директор ШИЦ Ведомственного центра СВ
Филиппов

Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
 Коргоможо Е.Ю.



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

Завтрак

Квашиная 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	18
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1км/2022м	15
Хлеб пшеничный водированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	540	21,04	19,99	75,43	566,63		96,05



Согласовано:
 директор ИИИФ ВНИИ Ветеринарии и Сан. *С.И.*
Рисаев

Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
Коргоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб/лн
		Б	Ж	У			
День Знания 1: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

Завтрак

Завушка из овощей (якра кибарьконка)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	20
Котлеты мясокрупные 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	171/2017л	20
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3лн/2022л	15
Хлеб пшеничный водороданный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010л	3,05
Итого за завтрак	540	21,63	15,52	75,69	530,36		96,05



Сотисковано:
 директор ООО Белорусская компания РСИ



Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг №1
 Корговожко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рев.	цена руб/ли
		Б	Ж	У			
День/числа: 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	52/2017м	20
Рыба (минтай) тушеная в томате с овощами	90	12,7	8,9	6,3	156,1	229/2017м	40
Каша ячменная с овощами	150	4,38	6,58	23,93	171,60	54-28м/2022м	18
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	2022м	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	530	20,22	19,46	56,86	483,60		96,05



Согласовано:
 директор *Игорь Верженец* *Игорь Верженец*
 директор ООО Бизнес Консалтинг Е.Ю.



Утверждено
 директор ООО Бизнес Консалтинг
 Кортовожко Е.Ю.

Наименование блока	Вес блока	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.	Цена руб/кг
		Б	Ж	У			
День/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	131/2017ж	24
Шлов из птицы	200	14,34	15,46	34,20	334,41	291/2017ж	53
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хм/2022ж	15
Хлеб пшеничный бездрожжевой	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010ж	4,05
Итого за завтрак	500	19,90	15,96	76,82	531,03		96,05
Итого за неделю в среднем завтрак	500	19,59	17,25	75,71	537,81		



Согласовано:

директор

[Signature]

Утверждено

Директор ООО Бизнес Констатин

[Signature] Кортолюкко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб/кг
		Б	Ж	У			
День Гинесля 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 ступшенным 50/20	70	5,08	2,98	18,85	122,54	399/2017м	28
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	54-2гв/2002гн	10
Хлеб пшеничный подороженный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	600	13,60	13,42	92,02	546,55		96,05

Согласовано:

директор

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Коргономжаар Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность (ккал)	№ реп.	Цена руб/ли
		Б	Ж	У			
День 2 /неделя 2: 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
Птица тушеная в сметанном соусе с морковью	90	10,60	9,11	4,93	144,11	54-25м/2022м	40
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	18
Хлеб пшеничный кодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3м/2022м	15
Итого за завтрак	530	19,42	17,31	67,87	505,99		96,05



Сотласовано:
директор *[Signature]*

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
[Signature] Коргоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рев.	Цена руб/лн
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда							
<i>Завтрак</i>							
Снежка 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
Каша рисовая, рассыпчатая	150	3,70	4,80	36,50	203,50	171/2017м	18
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	2022м	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	545	19,67	21,75	73,40	568,53		96,05

Снежка 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
Каша рисовая, рассыпчатая	150	3,70	4,80	36,50	203,50	171/2017м	18
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	2022м	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	545	19,67	21,75	73,40	568,53		96,05



Согласовано:

директор

[Handwritten signature]

Утверждено:

Директор ООО Бизнес Консалтинг

[Handwritten signature]

Коргонокко Е. Ю.

«Бизнес Консалтинг»

ОТДЕЛЕНИЕ
ОТДЕЛЕНИЕ
ОТДЕЛЕНИЕ

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб/кг
		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	54-16к/2022н	35
Сыр порциан	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15/2017н	21
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017н	20
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382/2017н	17
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010н	3,05
Итого за завтрак	540	17,16	18,99	82,92	575,74		96,05



Согласовано:

директор

[Handwritten signature]

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Корголюк Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рев.	Цена руб/дл.
		Б	Ж	У			
<i>Завтрак</i>							
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	53
Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,20	389/2017м	15
Хлеб пшеничный колдованный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,05
Итого за завтрак	500	19,06	18,30	73,02	532,82		96,05
Итого за неделю в среднем завтрак	543,00	17,78	17,95	77,85	545,93		



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		18,69	17,60	76,78	541,87
Выполнение СанПиН 2.3.72.4.3590-20		24,27	22,28	22,92	23,06
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		23,06	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 образовательных учреждениях. 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.