Согласовано:
директор МКОУ „Бухенеорская сош"
_____ Л. И. Чекеова
23. 01. 2025г

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
_____ /Кортоножко 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 врзраста (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 МКОУ „Пректорская СШ"
_____/ Л.И. Чернова
23.01.2025г

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
_____/Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	
		Б	Ж	У			
День1 /неделя 1: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		Цена руб
Завтрак							
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	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/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	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 МКОУ "Брянцевская СОШ"
_____/А.М. Чижова
23.01.2025г

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 2/неделя 1: 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	18
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	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 МКОУ „Бухенгорская СОШ"
_____/ П.И. Чекмова
23.01.2025г

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 3/неделя 1: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	20
Котлеты мясокапустные 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	20
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	3,05
Итого за завтрак	**540**	**21,63**	**15,52**	**75,69**	**530,36**		**96,05**

Согласовано:
директор МКОУ "Прикладорская сош" им. А.П. Чехова
_____/ /
23.01.2025г

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 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	52/2017м	20
Котлеты рыбные из П/Ф с соусом томатным 100/20	120	10,96	8,18	9,17	154,14	77-1/54-3сс/2022н	40
Каша ячневая с овощами	150	4,38	6,58	23,93	171,60	54-28к/2022н	18
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382/2017м	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	**560**	**22,40**	**22,20**	**70,13**	**570,16**		**96,05**

Согласовано:
директор МКОУ "Архангельская СОШ"
_____/Н. И. Чернова
23.01.2025г

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 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	53
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	4,05
Итого за завтрак	**500**	**19,90**	**15,96**	**76,82**	**531,03**		**96,05**
Итого за неделю в среднем завтрак	**500**	**20,02**	**17,80**	**78,37**	**555,13**		

Согласовано:
директор МКОУ "Прасковеевская СШ"
_____/ П.М. Чернова
23.01.2025г

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 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	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/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	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 МКОУ „Прихопорская СШ"
_____/ Л.И. Чижова
23. 01. 2025г

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 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
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	18
Хлеб пшеничный йодированный	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	54-3гн/2022н	15
Итого за завтрак	**530**	**19,42**	**17,31**	**67,87**	**505,99**		**96,05**

Согласовано:
директор МКОУ „Григорьевская сош"
_____/Л.Н. Чернова
23.01.2025г

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 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	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	2022н	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 МКОУ "Прикторская СШ"
_____/ Н.И. Чернова
23.01.2025г

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 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 пшеной крупы	200	8,26	11,80	41,05	304,00	54-16к/2022н	35
Сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15/2017м	21
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	3,05
Итого за завтрак	**540**	**17,16**	**18,99**	**82,92**	**575,74**		**96,05**

Согласовано:
директор МКОУ „Дружбинская сош"
О.Н. Чекмарева
23.01.2025г

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							
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 йодированный	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		**18,90**	**17,88**	**78,11**	**550,53**
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20		**24,55**	**22,63**	**23,32**	**23,43**
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	**23,43**	**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 учереждения 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.