

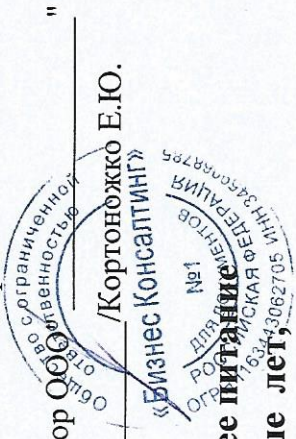
Согласовано:



директор _____

Директор ООО "Кортоножко Е.Ю."

Утверждено



Примерное 2-х недельное меню для обеспечения двухразовым горячее питание для оздоровительных лагерей с дневным пребыванием 12 и старше лет, и старше 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 учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

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

Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А. САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды 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.

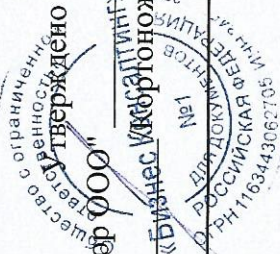
В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.

Согласовано
директор



25621

Директор ООО "Бизнес-Корпорейжко Е.Ю."



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б	Ж			
День 1 /неделя 1: Понедельник	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом и сахаром	250	9,37	9,25	25,87	54-25к/2022н	20
Пряник	50	4,40	5,73	29,44	п.т	20
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	338/2017м	15
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	54-45гн/2022н	6
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	701/2010м	3
Итого за _Завтрак	650	18,28	15,96	96,44		
Обед						
Капуста квашеная с маслом растительным	100	1,7	5	8,46	47/2017м	15,11
Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,93	10,94	54-28с/2022н	16
Биточки мясные	100	11,92	16,83	10,84	268/2017м	35
Каша рассыпчатая, гречневая	180	9,96	7,56	43,20	171/2017м	15
Компот из яблок свежих	200	0,20	0,10	10,20	54-5хн/2022н	10
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	701/2010м	3
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	702/2010м	3
Итого за Обед	910	30,98	35,26	122,72		161,11
Всего за Понедельник	1560,00	49,26	51,22	219,16		

Согласовано:

директор

С.В. Соколов



Директор ООО «Утверждено»
/Коргонооржго Е.Ю.
«Бизнес Консалтинг»

Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
	12-18 лет	12-18 лет	Б	Ж			
Завтрак							
Каша молочная гречневая жидкая с маслом и сахаром	260	11,18	10,25	34,58	275,29	54-20к/2022 н	20
Печенье топленое молоко	40	5,2	6	12,3	124	п.т	20
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022н	6
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	24,15	116,9	701/2010м	3
Итого за завтрак	550	20,08	16,75	81,41	558,51		
Обед							
Свекла отварная с растительным маслом	100	1,48	6,10	8,26	92,80	52/2017м	20,11
Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,27	4,95	8,65	93,00	54-1с/2022н	16
Котлеты мясокартофельные по-Хлыновски с соусом 100/50	150	12,74	9,90	17,78	211,18	54/2004л/54-3сс/2022н	40
Горошница	180	10,64	4,47	40,55	244,80	54-21г/2022н	15
Компот из изюма	200	0,40	0,10	18,40	75,80	54-4хн/2022н	15
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	702/2010м	3
Итого за Обед	960	33,93	26,36	132,72	903,06		
Всего за Четверг	1510,00	54,01	43,11	214,13	1461,57		161,11

