

Согласовано:

Директор _____

Перспективное

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетаемого 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. Тугельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебродинформ, 2004. - 640с.

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



Согласовано:
Директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес Консалтинг" №1
/Коргоножко Е.Ю.
ИНН 34.50.00075



10-ти дневное меню для обеспечения двуразовым питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

прием пищи	№ реч. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.	вес блюда		Пищевые вещества/г/				Энергет. ценность ккал
				7-11 лет	12-18 лет	б	ж	у	7-11 лет	

Завтрак													
70/71/2017М		овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	15	60	100	0,5	0,8	0,06	0,10	1,14	1,90	7,20	12,00
ТТК 77-2		котлета куриная из п/ф высокой степени готовности	40	100	100	11,85	11,85	9,50	9,50	16,14	16,14	197,46	197,46
331/2017М		соус сметанный с томатом	9	20	30	0,3	0,5	0,99	1,48	1,40	2,10	16,02	24,03
54-21/2022Н		горошница	19	150	180	8,87	10,64	3,73	4,47	33,80	40,55	204,00	244,80
54-2н/2022Н		чай с сахаром	17	200	200	0,2	0,2	0	0	10,38	10,38	42,32	42,32
701/2010М		хлеб пшеничный	6,59	30	40	2,37	3,16	0,30	0,40	14,50	19,33	63,57	84,76
		Итого	106,59	560	650	24,11	27,10	14,58	15,95	77,36	90,40	530,57	605,37
		Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
ПОЛДНИК													
182\2017М		каша молочная пшеничная	18	150	150	4,22	4,22	4,99	4,99	12,9	12,9	203,6	203,6
701\2010М		хлеб пшеничный	5,41	20	20	1,58	1,58	0,2	0,2	9,66	9,66	46,75	46,75
379\2017		кофейный напиток с молоком	19	200	200	3,17	3,17	2,68	2,68	15,95	15,95	100,6	100,6
		Итого	42,41	370	370	8,97	8,97	7,87	7,87	38,51	38,51	350,95	350,95
		Итого сумма за день	149,00										

ОБЗ	Завтрак+полдник	Всего за 10 дней		Средний суточный рацион							
		9 120,00	10 000,00	292,82	330,30	244,54	275,76	1 217,01	1 377,49	8 326,98	9 374,06
		912	1000	29,28	33,03	24,45	27,58	121,70	137,75	832,70	937,41

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544с.
 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
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тугельян В.А.
 САНПИН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".