

УТВЕРЖДЕНО

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА

Золотова И. А.

101 Февраль 2024 год

10-дневное меню завтраков для обучающихся 5-11 классов в МБОУ СОШ №3 города Каменск-Шахтинского

Настоящее примирение 10-дневное meno разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 года, регистрационный N 60833)

При формировании данного меню учтены среднесуточные наборы пищевых продуктов (в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков) для обучающихся общебразовательных учреждений, форма составления примерного меню приготавляемых блюд, среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общебразовательных учреждений с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для детей различного возраста 12 лет и старше

февраль, 2024 года

Меню приготовляемых блюд

Рацион: КШ ЗАВТРАК СОШ 12 лет и старше с 01.02.2024 года

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Макароны отварные с сыром 200 гр.	200	15	17	50	367	204
	Кафе с молоком 200 гр.	200	3	3	26	155	461
	Бутерброды с маслом 40/10 50 гр.	50	3	9	21	178	67
	Фрукты свежие (яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за завтрак		550	21	29	107	747	
Итого за день		550	21	29	107	747	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом 180 гр.	180	11	14	42	306	171
	Мясная колбаска 100 гр.	100	9	13	18	333	74
	Чай с лимоном 207 гр.	207			10	44	459
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Фрукты свежие (яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за завтрак		627	23	27	100	824	
Итого за день		627	23	27	100	824	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша молочная рисовая жидкая 250 гр.	250	10	11	36	281	153
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Бутерброды с сыром 40/10 50 гр.	50	6	4	21	141	67
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
Итого за завтрак		550	21	20	102	695	
Итого за день		550	21	20	102	695	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Макаронные изделия отварные 180 гр.	180	7	7	47	297	255
	Соус "Болоньезе" (мясной) 100 гр.	100	5	14	18	161	2295
	Чай с сахаром 212 гр.	212			15	60	376
	Бутерброды с маслом и сыром 30/12/8 50 гр.	50	4	7	15	186	67
Итого за завтрак		542	16	28	95	704	
Итого за день		542	16	28	95	704	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Рацион: КШ ЗАВТРАК СОШ 12 лет и старше с 01.02.2024 года	1					
	Рацион: КШ ЗАВТРАК СОШ 12 лет и старше с 01.02.2024 года	1					
	Рацион: КШ ЗАВТРАК СОШ 12 лет и старше с 01.02.2024 года	1					

(лист 1)

(лист 2)

(лист 3)

(лист 4)

(лист 5)

Завтрак		Состав пищи			Влияние на организм	
		Белки	Жиры	Углеводы	рецептуры	
Запеканка из творога 150 гр.	150	18	22	42	261	278
Варенье, джем, повидло (порциями) 30 гр	30			5	18	84
Кофейный напиток с молоком 200 гр.	200	5	5	19	141	464
Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	1 3002
Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завтрак	520	25	27	94	551	554
Итого за день						

Рацион: КШ_ЗАВТРАК_СОШ_12 лет и старше с 01.02.2024 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Плов из птицы (1 вариант) 250 гр.	250	18	26	58	531	502
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 60 гр	60	1		2	11	145
	Чай с лимоном 207 гр.	207			10	44	459
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Итого за Завтрак	557	22	26	90	680	
	Итого за день	557	22	26	90	680	

Рацион: КШ ЗАВТРАК СОШ_12 лет и старше с 01.02.2024 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша гречневая рассыпчатая 180 гр.	180	10	11	31	312	204
	Мясная колбаса 100 гр.	100	9	13	18	333	74
	Кофеинный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Свекла отварная 60 гр.	60	1		5	25	26
	Итого за Завтрак	580	24	24	92	839	
	Итого за День	580	24	24	92	839	

?ацион: КЦ ЗАВТРАК СОШ 12 лет и старше с 01.02.2024 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Ном.: №-речи	Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Улеводы			
Завтрак	Вареники ленивые 200 гр.	200	21	20	39		360	157
	Соус молочный (сладкий) 45 гр.	45	1	2	5		43	327
	Чай с лимоном 207 гр.	207			10		44	459
	Бутерброды с маслом и сыром 30/12/8 50 гр.	50	4	7	15		186	67
Чтого за Завтрак		502	26	29	69		633	
Чтого за День		502	26	29	69		633	

Наименование блюда

Итого за Завтрак	Горошек зеленый консервированный 60 гр.	60	2	4	24	38
Итого за День	540	22	19	96	723	
	540	22	19	96	723	

Рацион: КШ ЗАВТРАК СОШ 12 лет и старше с 01.02.2024 года

(лист 10)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Неделя: 2			День: пятница
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	Каша "Дружба" 250 гр.	250	13	13	34	280
	Чай с сахаром 212 гр.	212			15	60
	Бутерброды с маслом и сыром 25/10/5 40 гр.	40	4	8	24	186
Итого за Завтрак		502	17	21	73	526
Итого за день		502	17	21	73	526
Итого за период		5470	217	250	918	6922
Среднее значение за период		21,7	25	91,8	692,2	

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка П. С., доц. Добросердова И. И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004 г. Электронная версия.

2. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях. Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.-280 с. Электронная версия.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнобов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.

4. Покупные товары.

5. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800.

Электронная версия.

6. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радянська школа, 1988. — 702 с. — ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.

7. Сборник технологических нормативов : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.

8. Единый сборник технологический нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь. Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Поревалов А. Я.. Корюка Л. С.. Тапешкина Н. В.. Лебедева А. Г. Электронная версия.

9. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт "Услуги общественного питания" Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелоПринт, 2011. – 584 с. Электронная версия.