

Согласовано:

Директор ИККФУ Турбизнеса СШ

ФИО *Степановых А.И.*



Перспективное
10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ возрастной группы 1-4 классов (горный завтрак + полдник)

Меню составлено на основании:

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предпринятой общественной организации при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельмана. - М.: Дельта плюс, 2017г. - 544с.

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 питания и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г. - 275с.

Таблица минимального состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дельта принт, 2008. - 276с. Ожухин И.М., Тутельман В.А.

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Коптываева Е.Ю.



Согласовано:

Директор *ИСКРД* *Гусейнова С.И.*

ФИО *Савицкий В.И.*

№ реч. по сбор.	1 неделя	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	2 день			Энергет. ценность
					б	у	7	



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Корголюк Е.Ю.
Бизнес Консалтинг

47/2017 м	капуста квашеная	25,00	60	1,02	3	5,07	52,5
77-1/2022/54-ЗСС/2022н	котлеты рыбная из п./ф. и с соусом	40,00	100/20	12,3	8,9	6,9	156,9
171/2017м	каша рисовая рассычатая	19,00	150	3,70	4,80	36,50	203,50
701/2010м	хлеб пшеничный	5,00	30	2,37	0,3	14,49	70,14
349/2017м	компот из сухофруктов	16,00	200	0,66	0,09	32,03	132,8
	Итого	105,00	414	20,05	17,09	94,99	615,84
	Норма загрузка по СанПиН 20%- 25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

№ реч. по сбор.	1 неделя	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	полдник			Энергет. ценность
					б	у	7	

182/2017м	каша молочная пшеница	9	150	4,22	4,99	12,9	203,6
701/2010м	хлеб пшеничный	1	20	20	1,58	1,58	0,2
376/2017м	чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15	60
	Итого за полдник и подник	120					

Согласовано:

Директор ИКСУ + Индустриальная СДЛ

ФИО Владимир Владимирович



Директор ООО Бизнес Консалтинг

Корголова Е.Ю.

«Финанс Корсэлинг»



№ реч. по сбор	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	3 день			Эксперт. ценность
				Б	Ж	У	
1	среды			Завтрак			7
				0,67	0,12	2,16	13,2
70/71/2017м	овощи в нарезке по сезону (огурец)	25,00	60	10,18	11,33	7,07	147,85
77-2/2022/ 332/2017м	Биточки , жареные крутые из п.ф с соусом	45,00	100/20	5,40	4,90	32,80	196,80
203/2017м	макаронны отварные с маслом	15,00	150	0,13	0,02	15,2	62
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	15,00	200	2,37	0,3	14,49	70,14
701/2010м	хлеб пшеничный	5,00	30	18,75	16,67	71,72	489,99
	Итого	105,00	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
	подлинник						
401/2017	сладости с сахаром и маслом	10	105	7	7,15	24,43	190,07
376/2017м	чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15	60
	Итого до завтрака и полдник	120					

Согласовано:

Директор *ИКОУ "Центр развития СД" 4*

Вити ФИО *Серебрякова Татьяна*



Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

Корпоративное Е.Ю.Вити



№ п/п по сб/р.	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	Глициновые вещества/г						Энергет. ценность
				Завтрак		Полдник		Ужин		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
183/2017м	каша молочная жидкая гречневая с маслом и сахаром	40,00	200	9,05	11,36	31,3			253,64	
209/2017м	мюдо вареное вкрутую	23,00	40	5,08	4,60	0,28			63,00	
338/2017м	фрукт спелый (яблоко)	22,00	100	0,40	0,40	9,80			47,00	
701/2010м	хлеб пшеничный	5,00	30	2,37	0,3	14,49			70,14	
376/2017м	чай с сахаром	15,00	200	0,07	0,02	15			60	
	Итого	105,00	500	15,4-19,25	16,68	70,87			503,78	
	Норма завтрака по СанПиН 20% ± 5%					15,8-19,75			470-587,5	
				полдник						
58-12/2010м	макаронны отварные с сахаром	10	105	5,27	7,77	42,6			261,41	
376/2017м	чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15			60	
	Итого за завтрак и полдник	120								

Согласовано:

Директор *М.К.О.У. "Бизнес-консалтинг"* *С.И.Ч.*

М.К.О.У. "Бизнес-консалтинг" *С.И.Ч.*

Утверждено:
Директор ООО Бизнес-Консалтинг
Корголюкхо Е.Ю.
Бизнес-Консалтинг



№ рещ. по стор.	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	5. день			Энергет. ценность
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	
				Завтрак			
70/71/2017м	овощи в нарезке по сезону (помидор)	25	60	0,66	0,12	2,16	13,2
246/2017м	гуляш из отварного мяса	40	90	8,36	10,08	3,27	137,24
171/2017м	каша пшеничная с маслом	15	150	5,93	4,03	35,91	203,46
701/2010м	хлеб пшеничный	5	50	3,95	0,5	24,15	116,90
389/2017м	сок фруктовый	20	200	1	0	24,62	136,48
	Итого	105,00	550	19,90	14,73	90,11	607,28
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
				полдник			
192/2017м	бюлочки или котлеты мясные с повидлом	10	100	3,38	7,27	45,5	260,99
376/2017м	чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15	60
	Итого за завтрак и полдник	120					

Согласовано:

Директор: *М.К.С.У.*

№ *10* от *10.01.2017* г.

Исходный документ СДП
Согласовано *И.И.И.*



Утверждено
Директор ООО БИТ: *Константин*
Корголюк Е.Ю.

№ п/п по списку	Наименование блюда	Цена руб	Выход	Завтрак			Энергет. ценность
				Б Пшеничные хлеб	Ж Молоко	У Сахар	
1	2	3	4	5	6	7	
70/71/2017м	овощи по сезону натуральные в нарезке (огурец)	25,00	60	0,48	0,06	1,02	6
77-6/2022	котлеты мясокрупчатые из п./ф.	40,00	100	9,93	12,56	5,76	176,70
54-217/2022м	гарошница	20,00	150	5,33	6,33	28,6	192,69
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	15,00	200	0,13	0,02	15,2	62
701/2010м	хлеб пшеничный	5,00	50	3,85	1,20	26,70	133,00
	Итого	105,00	560	19,72	20,27	77,28	570,39
	Норма завтрака по Сангитн 20% - 25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
				полдник			
58-12/2010м	макаронные отварные с сахаром	10	105	5,27	7,77	42,6	261,41
376/2017м	чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15	60
	Итого за завтрак и полдник	120					

Составлено:

Директор М.К.Т.У. Сусеб Виргала С.Д.У.

Велу Ф.И.О. Велушова А.И.И.



9 Дале

№ рач.	2 неделя по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	9 Дале			Энергет. ценность
					б	в	г	
	1			3	4	5	6	7
					Залптак			
131/2017м		овощи консервированные (зеленый горошек)	25,00	60	1,35	0,18	7,92	38,52
77-2/2022/ 332/2017м		Биточки , котлеты куриные из п.ф. с соусом	45,00	100/20	10,18	11,33	7,07	147,85
174/2017м		кошя гречневая расквашенная с маслом	15,00	150	8,30	6,30	36,00	233,70
376/2017м		чай с сахаром	15,00	200	0,07	0,02	15	60
701/2010м		хлеб пшеничный	5,00	30	2,37	0,3	14,49	70,14
		Итого	105,00	560	22,270	18,130	80,480	550,21
		Норма залптика по СанПин. 2009- 25% ± 5%		500	15,4-19,75	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
					попадки			
192/2017м		Биточки или котлеты мясные с пшенидойм	10	100	3,39	7,27	45,5	260,99
376/2017м		чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15	60
		Итого за залптрак и попки	120					

Согласовано:

Директор ИВЕСУ, Института СШ

Сити Ф.И.О. Самойлова Т.И.



Утверждено 15.12.2017

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

Куртовожко Е.Ю.

Финансовый Консультант

10 день

№ ред. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.	Выход	Питательные вещества/г/100г						Энергет. ценность
				б	ж	у	б	ж	у	
1	2			Завтрак						
Б/7/2017	винегрет овощной	25,00	60	0,78	2,70	4,62			45,60	
77-4/2022	котлеты печеночные из п./ф. с маслом	41,00	100/5	12,83	12,97	10,27			209,13	
171/2017М	каша рисовая рассычатая	19,00	150	3,70	4,80	36,50			203,50	
701/2010м	хлеб пшеничный	5,00	50	3,95	0,5	24,15			116,90	
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	15,00	200	0,13	0,02	15,2			62	
Итого	Итого	105,00	565	21,39	20,99	90,74			637,13	
	Норма завтрака по СанПиН 20%- 25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75			470-587,5	
				полдник						
401/2017	оладьи с сахаром и маслом	10	105	7	7,15	24,43			190,07	
376/2017м	чай с сахаром	5	200	0,07	0,02	15			60	
	Итого за завтрак и полдник	120								

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ		Выход в гр	Питательные вещества/г/100г						Энергет. ценность
ИТОГО	2		б	ж	у	б	ж	у	
	1	3	4	5	6	7			
	Итого за весь период	5524	197,530	183,300	840,720			5773,18	
	Среднее значение за период	552,37	19,253	18,33	84,072			577,318	
	Итого за весь период	3165	91	72	474			2884	
	Среднее значение за период	316,5	9,085	7,214	47,395			288,36	
	ПОЛДНИК	300	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,5			235-352,5	
	Норма завтрака по СанПиН 10%- 15% ± 5%								

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеразработанных шеф-поварах / Под ред. В.Т. Лапиной, - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций: Сборник технических нормативов, федерального Центра компетенции в области профессионального образования / Под ред. М.П. Могилынского и В.А. Тупельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могилынского и В.А. Тупельяна. - М.: Делта плюс, 2008. - 276с. Серия ИИМ, Тупельян В.А.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта плюс, 2008. - 276с. Серия ИИМ, Тупельян В.А.