

Согласовано:

Директор МКОУ "Лицейская СШ"
А.А. Савельева
12.01.2026 г.

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева

Десятидневное меню горячего питания (завтрак и полдник) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

Согласовано: 12.01.2022
 Директор МКДОУ «Буревикская СШ»
 М.В. Сидорова

Директор ООО «Комбинат питания»
 Н.А. Мундашева

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3	2017
Каша "Дружба"	150		6,5	8,3	25,1	211	356	2022
Плоды свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	500	134	16,0	19,2	75,7	541		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022

Директор

Ирина Викторовна Иванова

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мухоморова

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста, варенные морковь или свекла) Плов из птицы Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
	200		16,4	19,9	34,8	354	291	2017
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
	40		2,7	0,8	17,6	88	23	2022
Итого за прием пищи:	500	134	20,2	20,8	67,7	508		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малолетних семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022

Директор ООО "Комбинат питания"
А.А. Мундашева

Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева

3 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	90		12,4	14,8	11,8	231	268	2017
Бобовые отварные	150		14,1	6,9	33,5	255	306	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ГТК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134	29,7	22,4	78,8	636		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

МКОУ "Исильковская СШ"

В.А. Сидорова

«КОМБИНАТ
Утверждено:
Питания»

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мундашева

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Лепешник с творогом с соусом молочным	230		10,9	15,3	38,8	257	208	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерские изделия	30		3,8	4,1	14,0	91		
Хлеб из муки пшеничной	40		2,7	0,8	17,6	88	23	2022
Итого за прием пищи:	500	134	17,6	20,2	85,4	494		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.04.2026 г.
 Директор: МКОУ "Гусь-Железная СШ" №1
 (подпись) / Соловьева Г.В. №1



5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; паренные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	1.24	1996
Котлеты или биточки рыбные любительские	90		11,7	10,6	8,6	179	467	2022
Картофель отварной	150		3,6	5,8	28,6	176	310	2017
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	12,2	43	783	2022
Хлеб из пшеничной муки	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134	18,5	17,1	67,9	490		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2026г
 Директор МКДОУ "Централизованная СШ"
 А.А. Мухоморова



6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с маслом	40		4,5	7,5	14,9	136	1	2017
Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	160		7,5	8,9	28,3	217	181	2017
Плоды свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	500	134	15,4	18,6	79,0	521		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: *12.06.2016 г.*
 Директор *И.К.Ковалева, СШ*
Н.А.Мундашева



7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Гуляш из мяса птицы	100		8,4	10,3	9,4	126	580	2022
Макаронные изделия отварные	150		5,3	6,2	35,3	221	309	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	540	134	16,9	17,2	78,2	497		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2026г.

Директор

МКОУ "Ижевская СШ"

Савельева В.И.



Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А.Мундашева

8 день.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла) Шницель рубленый куриный Рис с овощами Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
	90		11,7	11,2	14,6	189	622	2022
	150		3,5	4,6	33,5	180	665	2022
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134	18,4	16,5	76,6	501		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 22.06.2020

Директор

Ирина Викторовна Сидорова

Директор ООО «Комбинат питания»

Н.А. Муллашева

9 день

Прием пини, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с повидлом	55		4,4	5,9	27,8	156	2	2017
Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	150		6,7	7,6	24,4	156	182	2017
Фрукты свежие	100		1,5	0,5	21,0	96	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пини:	505	134	15,6	15,8	99,2	532		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022

Директор школы, Губенкова СВ

М.П. Губенкова СВ



«КОМБИНАТ
ПИТАНИЯ»

Директор ООО «Комбинат питания»

Н.А. Мулашова

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Тфтели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331	2017
Каша вязкая гречневая	150		4,7	5,0	22,3	169	303	2017
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Хлеб из муки пшеничной	30		2,0	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134	17,8	19,8	72,4	524		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за период		186,10	187,60	780,90	5 244,00
Среднее значение за период		18,6	18,8	78,1	524
Соотношение пищевых веществ		1	1	4	

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2,8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях / 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. Тутельяна. - М.:Делта плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г. Онищенко и научного руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна, Москва 2022-698 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л.Марчука - М. Хлебпродинформ, 1996- 620 с

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания/ Под ред. В.Т.Лапшиной - М. Хлебпродинформ, 2002 - 632с.