

Согласовано: 12.01.2012
Директор МКФ "Ижевская ЦШ"
А.И. Сидорова

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
И.А. Мундашева

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной
возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОЗЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.06.2022
 Директор МКУ "Будущее село СШ" №1
 С.А. Сидорова



1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3	2017
Каша "Дружба"	200		8,6	11,1	33,5	281	356	2022
Фрукты 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:	550	134,00	18,1	22,0	84,1	611		
Полдник								
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
Всего:			26,5	31,5	132,7	911		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2026 г.
Директор МКОУ "Центр образования СШ" *А.В. Мухоморова*

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания" *Н.А. Мундашева*

2 день

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; вареные морковь или свекла) Плов из птицы Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996	
	200		16,4	19,9	34,8	354	291	2017	
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022	
	50		3,3	1,0	22,0	110	23	2022	
	550	134,00	24,9	21,2	80,6	576			
Итого за прием пищи:									
Полдник									
Чай каркаде с сахаром Кондитерское изделие Итого за прием пищи:	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А		
	50		6,8	8,1	32,7	219			
	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277			
Всего:			32,3	29,3	128,3	853			

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

12.01.2022
Директор МКОУ "Добровольская СШ" №1
А.А. Сидорова



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мудаленца

3 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								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры, квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	100		5,0	0,3	13,8	72	7.24	1996
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	100		13,7	16,4	13,1	256	268	2017
Бобовые отварные	180		16,9	8,3	40,2	306	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:	610	134,00	37,9	25,6	95,3	758		
Полдник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			45,3	33,7	159,4	1101		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022
 Директор МКОУ "Будьвинская СШ"
 А.И. Корольков

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"
 Н.А. Муллашева

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Лапшевник с творогом с соусом молочным	250		11,8	16,6	42,2	279	208	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерские изделия	50		6,3	6,8	23,3	152		
Хлеб из муки пшеничной	50		3,3	1,0	22,0	110	23	2022
Итого за прием пищи:	550	134,00	21,6	24,4	102,5	599		
Полдник								
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,7	259		
Всего:			28,6	32,5	145,2	858		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

Ирина Александровна Иванова

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мунашова

5 день

Принем 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 соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; вареные морковь или свекла)	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
	100		13,3	12,5	4,8	196	467	2022
Котлеты или биточки рыбные любительские	180		4,3	7,0	35,0	211	310	2017
Картофель отварной	200		0,2	0,0	10,2	43	783	2022
Чай фруктовый	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Хлеб из пшеничной муки	610	134,00	24,9	20,4	77,0	588		
Итого за прием пищи:								
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			32,3	28,5	124,7	865		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022

Директор

МКОУ "Гусевская СШ"

С.А. Наволоков

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мундашева

6 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	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	210		10,8	11,7	37,1	284	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:	550	134,00	18,7	21,4	87,8	588		
Полдник								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			26,1	29,5	151,9	931		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022
 Директор МКОУ "Гурьевская СШ"
 [Подпись]

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"
 [Подпись] 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 соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла) Гуляш из мяса птицы Макаронные изделия отварные Чай каркаде с сахаром Хлеб из муки пшеничной Итого за прием пищи:	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996
	100		8,4	10,3	9,4	126	580	2022
	180		6,4	7,4	42,4	265	309	2017
	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
	610	134,00	22,1	18,6	93,8	587		
Полдник								
Чай с молоком и сахаром Кондитерское изделие Итого за прием пищи: Всего:	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
	50		6,8	8,1	32,7	219		
	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
			30,5	28,1	142,4	887		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении



Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А.Муллашева

Согласовано: 20.09.2022
Директор МКОУ "Гусевская СШ"
Васильева Е.В.

8 день.

8 день.									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, рацион., руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак									
Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	100		5,0	0,3	13,8	72	т.24	1996	
	100		13,0	12,4	16,2	210	622	2022	
	180		4,2	5,3	40,2	216	665	2022	
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022	
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022	
Хлеб из муки пшеничной	610	134,00	24,5	18,6	93,4	604			
Итого за прием пищи:									
Полдник									
чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А		
	50		6,8	8,1	32,7	219			
	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277			
Итого за прием пищи:			31,9	26,7	141,1	881			
Всего:									

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

Директор

12.01.2022
МКОУ "Учебно-спортивная школа №1" г. Новошахтинск

Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Муллашова

9 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								
Бутерброд с повидлом	55		4,4	5,9	27,8	156	2	2017
Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	200		9,1	10,3	32,5	208	182	2017
Плоды 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 пищи:	555	134,00	18,0	18,5	107,3	584		
Полдник								
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	10,2	42	783	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,9	261		
Всего:			25,0	26,6	150,2	845		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 22.01.2026
 Директор МКОУ "Центрская СШ"
 Савина Л.Савиловна



Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"
 Н.А.Мундашева

10 день

Приним 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) Тефтели (2 вариант) из говядины с соусом сметанным с томатом Каша вязкая гречневая Чай с сахаром Хлеб из муки пшеничной	100		5,0	0,3	13,8	72	1.24	1996
	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331	2017
	180		5,6	6,0	24,7	203	303	2017
	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	600	134,00	22,9	21,0	83,3	604		
Полдник								
Компот из плодов сухих Кондитерское изделие Итого за прием пищи:	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
	50		6,8	8,1	32,7	219		
	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			30,3	29,1	147,4	947		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 12 до 18 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за период	308,80	295,50	1 423,30	9 079,00
Среднее значение за период	30,9	29,6	142,3	908
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, 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 школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - 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.Лапиной - М. Хлебпродинформ, 2002 - 632с.