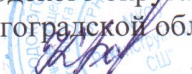


СОГЛАСОВАНО
Директор МКОУ
«Реконструкторская средняя школа
городского округа город Михайловка
Волгоградской области»
 (Крапчетова М. М.)

МП
«9» января 2024 г

УТВЕРЖДАЮ

И. П. Олейникова



(Олейникова О. В.)

Примерное 2-х недельное меню
для организации горячего питания
1-4 классов
муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«Реконструкторская средняя школа
городского округа город Михайловка
Волгоградской области»

Юридический адресу:

403331

Волгоградская область,
Михайловский район,
п. Реконструкция
ул. Ленина, 29

Согласовано:
 Директор МКОУ «Реконструкторская СШ»
 (Крапчетова М. М.)

МП

Утверждаю:
 И.И. Олейникова

(Олейникова О. В.)

МП
 Ольга Владимировна

**Примерное 2-х недельное меню
 для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов
 МКОУ «Реконструкторская СШ»**

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: понедельник</i>								
Завтрак	Каша вязкая молочная рисовая	150/5	4,23	7,64	37,29	235,3	174	2015
	Сырники классические (п/ф) со сгущённым молоком	50/20	10,8	8,97	17,14	193	219	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338	2015
	Итого за приём пищи: (завтрак)	630	18,7	17,43	103,6	650,7		

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: вторник</i>								
Завтрак	Котлета, рубленая из птицы (филе)	90	16	8,07	14	196	322	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,52	4,32	26,76	168,5	203	2015
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (второй завтрак):	500	25,3	14,04	89,65	589,50		

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: среда</i>								
Завтрак	Овощи по сезону капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Плов из птицы	175	16,4	13,95	29,27	308	291	2015

	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	507	21,3	17,22	73,91	536,29		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: четверг</i>								
Завтрак	Кнели куриные (филе п/ф)	90	15,75	14,45	5,58	220,5	329	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Бобовые отварные (горох)	150	12,9	6,53	33,4	242	198	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	535	32,82	22,51	80,75	659,37		

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: пятница</i>								
Завтрак	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	70	2015
	Рагу из птицы	200	14,64	12,16	17,38	237,5	289	2015
	Сок фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,8	389	2017
	Хлеб пшеничный	60	4,5	0,36	29,16	136,8	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	520	20,8	12,64	69,02	472,3		

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: понедельник</i>								
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшеницы и риса	150/5	4,56	8,4	25,11	195	175	2015
	Сыр порциями	12	2,64	3,48	0,0	42,36	15	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338	2015
	Итого за приём пищи (завтрак):	582	11,62	12,75	79,18	482,73		

	Хлеб пшеничный	60	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК№6	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338	2015
	Итого за приём пищи (завтрак):	592	11,62	12,75	79,18	482,73		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: вторник</i>								
Завтрак	Кнели куриная (филе п/ф)	90	15,75	14,45	5,58	220,5	329	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366д	2016
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,32	26,76	168,5	203	2016
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	500	25,08	20,42	81,24	614		

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: среда</i>								
Завтрак	Птица, тушённая в соусе	120	12,1	11,44	4,78	176	318/366	2015
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	171/302	2015
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	542	24,58	17,8	82,99	596,67		

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: четверг</i>								
Завтрак	Котлеты рыбные	90	7,82	6,93	11,21	135	234	2015
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	304	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	515	14,72	13,86	79,57	496		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: пятница</i>								
Завтрак	Биточки, рубленые из птицы	90	13,1	12,24	8,1	194	323	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366	2016
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,5	309/203	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	45	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи:	515	23,38	18,36	93,34	632,37		

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности

Дети с 7 до 11 лет (завтрак)

День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	630	18,7	17,43	103,6	650,7
2	500	25,3	14,04	89,65	589,50
3	507	21,3	17,22	73,91	536,29
4	535	32,82	22,51	80,75	659,37
5	520	20,05	12,53	64,23	450,37
6	592	11,62	12,75	79,18	482,73
7	500	25,08	20,42	81,24	614
8	542	24,6	17,8	82,99	596,67
9	515	14,7	13,86	79,57	496
10	515	23,38	18,36	93,17	632,37
Итого за весь период	5356	217,55	166,92	828,29	570,8
Среднее значение за период	535,6	21,75	16,69	82,83	570,8
В норме 20- 25% от суточной	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75-83,75	470-587,5

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Сборник технических нормативов

/ Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с.

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

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях

Сборник технических нормативов. /Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2016. - 640с./