



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

**Примерное 2-х недельное меню на горячее питание
для учащихся с 1 по 4 класс (7-11 лет) ОВЗ (завтрак+ полдник),
для муниципальных общеобразовательных школ**

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 гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544с.

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

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

СанПин 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания (минимальные) СанПин 23/2.4.3590-20 Приложение №7, таблица №2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах), к СанПин 2.3./2.4.3590-20 Приложение №9

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.

В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б	Ж	У			
День1 /неделя 1: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Каша жидкая молочная овсяная «Геркулес»	200	9,00	11,18	24,10	233,65	182/2017м	30
Блинчики со сгущенным молоком	70	3,91	3,68	21,95	136,56	399/2017м	22
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	701/2010м	3,36
Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	10,00	47,00	338/2017м	20
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн/2022н	12
Итого за _Завтрак	600	15,78	16,06	79,25	527,09		87,36
Полдник							
Макароны отварные с сыром	150	7,90	6,80	28,60	207,70	54-3г/2022н	20,64
Сок Фруктовый	150	0,75	0	18,46	76,84	289/2017м	12
Итого за Полдник	300	8,65	6,80	47,06	284,54		32,64
Всего за Понедельник	900,00	24,43	22,86	126,31	811,63		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя 1: Вторник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Консервы закусочные (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67	101/2004л	20
Котлеты домашние из п/ф с соусом томатным основным 100/20	120	12,72	12,88	6,48	193,16	ТТК 77-3/2022 54-3сс/2022н	39
Макароны отварные с маслом	150	5,4	4,9	32,8	196,8	203/2017м	15
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	701/2010м	3,36
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54/2Гн/2022н	10
Итого за завтрак	560	22,26	21,32	74,40	579,08		87,36
Полдник							
Каша молочная жидкая пшенная, с сахаром и маслом	150	4,22	4,99	12,90	203,60	182/2017м	22
Чай с лимоном	180	0,22	0,00	7,93	32,60	54-3Гн/2022н	8
Хлеб пшеничный йодированный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	701/2010м	2,64
Итого за Полдник	350	6,02	5,19	30,49	282,96		32,64
Всего за Вторник	910	28,28	26,51	104,89	862,04		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3/неделя 1: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Овощи натуральные по сезону (помидор)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	70/71/2017м	20
Гречка по-Купечески с мясом	200	13,20	17,80	37,50	363,00	458/2002г	48
Хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	701/2010м	3,36
Компот из смеси сухофруктов (с добавлением витамина С)	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн/022н	16
Итого за завтрак	510	18,25	19,10	86,30	589,80		87,36
Полдник							
Оладьи с маслом и сахаром	170	9,00	9,20	36,80	242,00	401/2014	25,64
Чай с сахаром	180	0,18	0	9,34	38,1	54-2гн/2022н	7
Итого за Полдник	350	9,18	9,20	46,14	280,10		32,64
Всего за Среду	860,00	27,43	28,30	132,44	869,90		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 1: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Овощи по сезону нарезке (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6	70/2017м	20
Котлеты рыбные из п/ф с соусом томатным основным 100/20	120	12,30	4,70	6,90	119,00	ТТК 77-1/54-3сс/2022н	36
Каша рисовая рассыпчатая с маслом	150	4,7	4,8	36,5	208	171/2017м	18
Хлеб пшеничный	40	3,08	1,00	21,36	114,40	701/2010м	3,36
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54/2гн/2022н	10
Итого за завтрак	510	20,76	10,56	76,16	489,72		87,36
Полдник							
Макароны отварные с сахаром	150	5,00	3,80	49,10	250,06	ТТК 77-13/2022	22,64
Чай каркаде	180	0,14	0,07	6,50	27,19	54-45гн/2022н	10
Итого за Полдник	330	5,14	3,87	55,60	277,25		32,64
Всего за Четверг	840,00	25,90	14,43	131,76	766,97		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5/неделя 1: Пятница	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

Завтрак

Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м	20
Тефтели "Оригинальные" из п/ф с соусом томатным основным 100/20	120	10,66	13,78	4,08	183,16	ТТК 77-5/ 54-3сс/2022н	37
Макароны отварные с маслом	150	5,4	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Хлеб пшеничный	20	1,54	0,48	10,68	53,20	701/2010м	3,36
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	54-3гн/2022н	12
Итого за завтрак	550	19	22	63	528		87,36
Итого за неделю в среднем завтрак	546	19,19	17,84	75,86	542,76		

Полдник

Биточки манные с повидлом	170	5,08	10,90	68,25	391,42	192/2017м	25,64
Чай с сахаром	180	0,18	0	9,34	38,1	54-2гн/2022н	7
Итого за Полдник	350	5,26	10,90	77,59	429,52		32,64
Всего за Пятницу	900	24,18	33,06	140,80	957,62		120
Итого за неделю в среднем обед	336,00	6,85	7,19	51,38	310,87		



Согласовано
директор

[Handwritten signature]



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 2: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Каша молочная жидкая манная с маслом и сахаром	200	5,55	9,74	38,5	264,55	181/2017м	30
Сыр порция	10	2,63	2,66	0,00	36,00	15/2017м	18
Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	10,00	47,00	338/2017м	20
Кофейный напиток с молоком	200	3,80	3,90	9,30	87,50	54-23гн/2022н	16
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	701/2010м	3,36
Итого за завтрак	540	14,69	17,42	73,82	514,85		87,36
Полдник							
Макароны отварные с сыром	150	7,90	6,80	28,60	207,70	54-3г/2022н	20,64
Сок Фруктовый	150	0,75	0	18,46	76,84	289/2017м	12
Итого за Полдник	300	8,65	6,80	47,06	284,54		32,64
Всего за Понедельник	840	23,34	24,22	120,88	799,39		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2 /неделя 2: Вторник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Свекла отварная с маслом	60	3,6	0,88	4,96	55,68	52/2017м	20
Голубцы ленивые из п/ф с соусом томатным основным 100/20	120	6,58	9,96	9,68	137,86	ТТК 77-6/ 54-3сс/2022н	37
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	8,95	4,3	36	241,75	171/2017м	15
Хлеб пшеничный	20	0,48	1,54	10,68	53,20	701/2010м	3,36
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54- 45гн/2022н	12
Итого за завтрак	550	19,77	16,76	68,50	518,57		87,36
Полдник							
Каша молочная жидкая пшенная, с сахаром и маслом	150	4,22	4,99	12,90	203,60	182/2017м	22
Чай с лимоном	180	0,22	0,00	7,93	32,60	54-3гн/2022н	8
Хлеб пшеничный йодированный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	701/2010м	2,64
Итого за Полдник	350	6,02	5,19	30,49	282,96		32,64
Всего за Вторник	900	25,79	21,95	98,99	801,53		120



Согласовано
директор

[Handwritten signature]



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Овощи натуральные по сезону (огурец)	60	0,48	0,12	1,5	8,52	70/71/2017м	20
Фрикадельки натуральные из п.ф	100	12,06	13,90	0,90	176,94	ТТК77-7	39
Макароны отварные с маслом	150	5,4	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	701/2010м	3,36
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54/2гн/2022н	10
Итого за завтрак	540	20,45	19,64	61,60	504,38		87,36
Полдник							
Оладьи с маслом и сахаром	170	9,00	9,20	36,80	242,00	401/2014	25,64
Чай с сахаром	180	0,18	0	9,34	38,1	54-2гн/2022н	7
Итого за Полдник	350	9,18	9,20	46,14	280,10		32,64
Всего за Среду	890	29,63	28,84	107,74	784,48		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 2: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Овощи натуральные по сезону (помидор)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	70/71/2017м	20
Плов из птицы	200	15,54	14,46	31,20	317,10	291/2017м	52
Хлеб пшеничный	40	3,08	1,00	21,36	114,40	701/2010м	3,36
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	54-3гн/2022н	12
Итого за завтрак	500	19,62	15,56	65,44	487,82		87,36
Полдник							
Биточки манные с повидлом	170	5,08	10,90	68,25	391,42	192/2017м	25,64
Чай с сахаром	180	0,18	0	9,34	38,1	54-2гн/2022н	7
Итого за Полдник	350	5,26	10,90	77,59	429,52		32,64
Всего за Четверг	850	24,88	26,46	143,03	917,34		120



Согласовано
директор



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5 /неделя 2: Пятница	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		
Завтрак							
Суп на курином бульоне с клецками	250	8,57	5,47	19,35	169,40	54-6с/2022н	50
Хлеб пшеничный	40	1,00	1,00	21,36	114,40	701/2010м	3,36
Какао с молоком	200	4,07	2,50	17,56	109,00	382/2017м	16
Пряник	30	2,40	5,73	28,44	106,00	п.т	18
Итого за завтрак	520	16,04	14,70	86,71	498,80		87,36
Итого за неделю в среднем завтрак	530,00	18,11	16,82	71,21	504,88		

Полдник

Макароны отварные с сахаром	150	5,00	3,80	49,10	250,06	ТТК 77-13 /2022	25,64
Чай с сахаром	180	0,18	0	9,34	38,1	54-2Гн/2022н	7
Итого за Полдник	330	5,18	3,80	58,44	288,16		32,64
Всего за Пятницу	850	21,22	18,50	145,15	786,96		120
Итого за неделю в среднем Полдник	336,00	6,86	7,18	51,94	313,06		



	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
<i>Среднее значение за завтрак</i>		18,65	17,33	73,54	523,82
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20		24,23	21,93	21,95	22,29
Норма Полдника по СанПин 10%- 15% ± 5%	300	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25	235-352,5
<i>Среднее значение за Полдник</i>		6,85	7,19	51,66	311,97
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20		8,90	9,09	15,42	13,28
<i>Среднее значение за день</i>		25,51	24,51	125,20	835,79
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20		33,13	31,03	37,37	35,57
Потребность в пищевых веществах для обучающихся 7-11 лет по проекту СанПиН 2020		77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение ЭЦ				Норма	
		Завтрак	22,29	20-25%	
		Полдник	13,28	10-15%	

Использованная литература: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г
 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 гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.

В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.