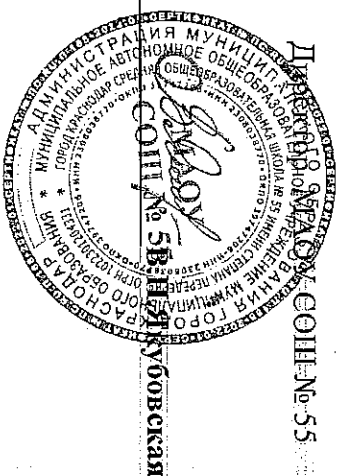


Л.Е. Дьяченко



«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СОШ № 55

С.В. Дубовская

Основное (организованное меню) НА ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД УЧЕБНОГО ГОДА

ООО «Виктория-96»

Для учащихся муниципального образования общеобразовательных учреждений – организация двухразового питания обучающихся детей инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классы
г.Краснодар:

2022-2023

**ООО "Виктория-96"
с 12 лет и старше 2022-2023годы**

2 смена ОБЗ

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)
			Б	Ж	У	
День 1. Обед						
71-17	Помидор свежий в нарезке	100	1,10	0,20	3,80	24,00
137-04, 112-04	Суп картофельный с фрикадельками мясными	250	7,80	6,00	31,50	164,00
451-04	Шницель рубленый (говядина)	100	17,50	24,90	19,00	309,69
508-04	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом	180	6,30	11,11	45,90	300,20
631-04	Компот из плодов свежих или ягод св/мороженых	180	0,90	0,11	22,35	92,61
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
	Итого	840	35,70	42,62	134,95	951,30
День 1. Глобдник						
03-17	Бутерброд с сыром	70	13,88	19,13	48,53	213,50
382-17	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Фрукты свежие*	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	350	17,95	22,72	74,15	367,50
День 2. Обед						

52-17	Салат из свеклы отварной	100	1,41	6,01	8,26	92,80
139-04	Суп картофельный с бобовыми	250	6,20	5,60	22,25	167,00
443-04	Плов из говядины	280	28,00	22,02	78,31	430,14
348-17	Компот из плодов или ягод сушеных(сухофруктов)	180	0,70	0,05	42,53	148,88
Пром	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
	Итого	840	38,41	33,98	163,75	899,62
	День 2. Пловник					
420-17	Котлета говяжья, запечённая в тесте	150	17,99	15,62	49,76	301,85
698-04	Кефир 2,5 % жирности	200	5,8	5	8	106,00
	Итого	350	23,79	20,62	57,76	407,85
	День 3. Обед					
58-2016	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,83	1,37	16,83	106,63
110-04	Борщ с капустой и картофелем	250	2,30	5,30	14,00	108,00
377-04	Рыба запечённая	120	17,82	16,61	10,80	286,87
520-04	Пюре картофельное с маслом сливочным	180	3,20	6,80	26,10	217,80
648-04	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	180	0,00	0,00	37,80	140,40
Пром	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,20	9,64	47,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
		875	27,75	30,48	120,17	932,50
	День 3. Пловник					
410-17	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	37,05	202,00
698-04	Ряженка 2,5 % жирности ГОСТ	180	5,22	4,50	7,56	97,20
Пром	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	355	14,84	10,38	54,41	346,20

		День 4. Обед							
101-04	Икра кабачковая(промышленного произ-ва)	100	1,90	8,90	7,70	119,00			
140-04	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,20	2,50	21,10	121,00			
456-04,393-94	Зразы из говядины	100	16,60	16,30	19,48	265,00			
508-04	Каша рассыпчатая ячневая	180	3,78	5,22	38,08	277,20			
389-17	Сок натуральный	180	0,20	0,00	28,98	82,80			
Пром	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20			
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60			
		Итого	840	27,78	33,22	127,74	925,80		
		День 4. Завтрак							
742-04	Кремль с клубничной	100	6,03	5,83	31,23	202,86			
Пром	Йогурт 2,5 % жирности	200	6,80	5,00	11,00	106,00			
Пром	Мармелад	50	0,00	0,00	23,80	96,00			
		Итого	350	12,83	10,83	66,03	404,86		
		День 5. Обед							
71-17	Помидор свежий в нарезке	100	1,10	0,20	3,80	24,00			
139-04	Суп картофельный с бобовыми	250	6,20	5,60	22,25	167,00			
450-04	Шницель натуральный рубленый	100	17,50	24,90	19,00	231,00			
516-04	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,30	7,38	45,30	293,40			
648-04	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	180	0,00	0,00	37,80	140,40			

Пром	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
	Итого	840	33,20	38,38	140,55	916,60
	День 5. Голодник					
406-17	УтироЖюк печёный с куртофелем	100	6,03	7,60	36,90	240,00
697-04	Молоко 2,5 % жирности ГОСТ	180	5,20	4,50	8,64	97,20
Пром	Фрукт свежий	100	0,38	0,38	9,31	44,65
	Итого	380	11,61	12,48	54,85	381,85
	День 6. Обед					
71-17	Огурцы свежие	100	0,80	0,10	1,90	12,00
132-04	Рассолыник ленинградский	250	2,40	3,60	16,10	135,00
436-04	Жаркое по-домашнему	250	22,25	12,25	53,33	497,25
348-17	Компот из плодов или ягод сушеных (сухофруктов)	200	0,70	0,05	42,53	176,74
Пром	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
	Итого	830	28,25	16,30	126,26	881,79
	День 6. Голодник					
471-03	Булочка бриошь с изюмом	100	4,38	7,3	35	232,20
389	Сок фруктовый натуральный	200	1,00	0,00	20,20	80,80
Пром	Кондитерское изделие	50	0,00	0,00	23,80	95,00
	Итого	350	5,38	7,30	79,00	408,00

День 8. Голодник									
ТК	Котлета куриная, запечённая в тесте	100	11,99	10,41	33,17	221,50			
Пром	Йогурт 2,5 % жирности	180	6,12	4,50	9,90	104,60			
Пром	Фрукт свежий	100	0,44	0,44	10,78	51,70			
	Итого	380	18,55	15,35	53,85	377,80			
День 9. Обед									
139-04	Суп картофельный с бобовыми	250	6,20	5,60	22,25	167,00			
431-04	Печень по-строгановски	125	15,44	15,11	4,33	216,67			
522-04	Картофель жареный (из сырого)	180	6,30	11,11	45,90	280,20			
631-04	Компот из плодов свежих или ягод св/мороженных	180	0,90	0,18	22,35	92,61			
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,40	0,40	22,10	105,50			
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,20	0,20	9,00	42,00			
Пром	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
	Итого	905	33,84	33,00	135,73	950,98			
День 9. Голодник									
406-17	Пирожок печёный с печеню	100	15,57	10,72	29,97	271,70			
Пром	Сок фруктовый натуральный	250	1,25	0,00	25,25	115,00			
	Итого	350	16,82	10,72	55,22	386,70			
День 10. Обед									
58-2016	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,83	1,37	16,83	106,63			
110-04	Борщ с капустой и картофелем	250	2,30	5,30	14,00	108,00			
411-94	Бифштекс рубленый (говядина)	100	13,60	33,40	29,40	231,00			
508-04	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,40	6,12	49,50	248,00			

348-17	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,70	0,05	42,53	100,00
Пром	Хлеб пшеничный	40	1,10	0,10	7,40	94,00
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,00	0,20	5,00	60,00
	Итого	895	25,93	46,54	164,66	947,63
	День 10. Плодник					
Пром	Кондитерское изделие	80	3,75	2,50	25,20	203,30
698-04	Кефир 2,5 % жирности (стакан)	200	5,80	5,00	9,60	108,00
Пром	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	380	9,95	7,90	44,60	358,30
	День 11. Обед					
71-17	Помидор свежий в нарезке	100	1,10	0,20	3,80	24,00
138-04	Сул картофельный с крупой	250	2,50	3,00	18,30	113,00
377-04	Рыба запечённая	100	17,82	16,61	10,80	235,97
520-04	Пюре картофельное с маслом сливочным	180	3,20	6,80	26,10	217,80
348-17	Компот из плодов или ягод сушеных(сухофруктов)	180	0,70	0,05	42,53	176,74
Пром	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
	Итого	840	27,42	26,96	113,93	828,31
	День 11. Плодник					

Пром	Пряник творожный	150	25	10	31	299,00
697-04	Молоко 2,5 % жирности ГОСТ	200	5,80	5,00	9,60	108,00
	Итого	350	30,80	15,00	40,60	407,00
	День 12. Обед					
43-04	Салат из белочочанной капусты	100	1,40	5,10	8,90	88,00
139-04	Суп картофельный с бобовыми	250	6,20	5,60	22,25	167,00
443-04	Плов из говядины	240	15,60	14,70	65,28	485,20
631-04	Компот из плодов свежих или ягод св./мороженных	180	0,30	0,08	25,38	104,90
Пром	Хлеб пшеничный	15	1,10	0,10	7,40	35,20
Пром	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,00	0,20	5,00	25,60
	Итого	800	25,60	25,78	134,21	905,90
	День 12. Завтрак					
03-17	Бутерброд с сыром	70	13,88	19,13	48,53	213,50
382-17	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Фрукты свежие*	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	350	17,95	22,72	74,15	367,50
	Итого за весь период 12 дней:	558,31	46,53	47,38	2362,97	15569,16
	Среднее значение за период	46,53	47,38	196,91	1297,43	



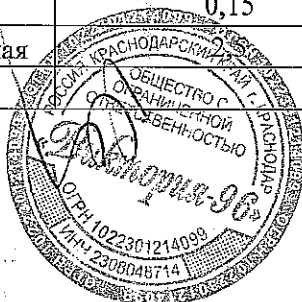
Директор

Л.Е.Дьяченко

Выполнение натуральных норм питания согласно рекомендуемых наборов пищевых продуктов (обедов 35% + полдников 15%=50%) для учащихся ОБЗ 12 лет и старше, в МАОУ СОШ № 41, 55, 14, 53, МАОУ гимназия № 33 (согласно СанПиН 2.3/2.4 3590-20 от 11.11.2020г.)

Наименование продуктов	Рекомендуемая среднесуточная норма на одного обучающегося (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	60	60
Хлеб пшеничный	100	100
Мука пшеничная	10	10
Крупа, бобовые	25	25
Макаронные изделия	10	10
Картофель (очищенный)	93,5	93,5
Овощи(свежие, мороженые консервированные), включая солёные и квашеные(не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень ,г	160	160
Фрукты свежие	92,50	92,50
Сухофрукты	10	10
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	100	100
Мясо 1-категории	39	39
Птица(цыплята -бройлеры потрошёные 1-категории)	26,5	26,5
Субпродукты(печень,язык,сердце)	15	15
Рыба(филе),в т.ч.филе слабо или малосолёное	38,5	38,5
Молоко	175	175
Кисломолочная пищевая продукция	90	90
Творог (5%- 9 % м.д.ж.)	30	30
Сыр	7,5	7,5
Сметана	5	5
Масло сливочное	17,5	17,5
Масло растительное	9	9
Яйцо	20	20
Сахар	17,5	17,5
Кондитерские изделия	7,5	7,5
Чай	1	1
Какао-порошок	0,6	0,6
Кофейный напиток	1	1
Дрожжи хлебопекарные	0,15	0,15
Соль пищевая поваренная йодированная		2,5

Директор ООО «Виктория-96»



Л.Е.Дьяченко

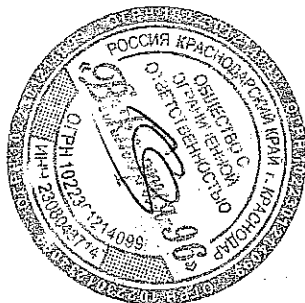
Примечание:

- В меню используется йодированная соль и йодированный хлеб, производства Торговый Дом «Жаравай Кубани» (г.Краснодар, ул. Российская,9г)

Используемая литература:

- 1) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждений ; под общей редакцией В.Т. Лапшиной 2004 года-639 с.
- 2) Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания В.А. Тутельян, Скурихин И.М. ООО «ДеЛи принт », 2008 года. - 276с
- 3) «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. ДеЛи плюс, 2017г, ГОУ ВПО ПГТУ Могильный М.П., ГУ НИИ питания РАМН Тутельян В.А.;
- 4) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организации . Под редакцией Члена –Корреспондента Российской Академии Наук В.Р.Кучмы., Москва 2016год.
- 5) Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/Под ред. А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешкиной ,2018г.
- 6) Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления, ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзор ,2022г.
- 7) СанПин 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Директор



Л.Е.Дьяченко