

СОГЛАСОВАНО:

Директор *МДУ СШ № 18*

(наименование образовательного учреждения)

М.В. Лашенова

(подпись)

(расшифровка подписи)

"02" сентября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "МАРГО"

М.В. Лашенова

"02" сентября 2024 г.



**Основное двухнедельное меню
для детей в возрасте от 7 до 11 лет (1-4 классы),
обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении
(обед)
(стоимость каждого варианта 87-37 руб)**

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8.) изготовление продукции производится в соответствии с технико - технологическими картами (ТТК), разработанными уполномоченным лицом и утвержденными директором организации, оказывающей услуги питания, а также в соответствии с технологическими картами, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ("Хлебпродинформ", Москва 1996г) под редакцией Ф.Л.Марчука.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ($\pm 5\%$), при этом средний показатель за неделю соответствует норме 30-35% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 3). Объемы порций и суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1 и 3).

ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи	наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
82/11; ТТК № 99	Суп картофельный с вермишелью с филе птицы отварным		200/20	5,2	4,2	13,9	114
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)		100/50	13,8	14,6	27,3	297
510-III/04	Каша вязкая гречневая		150	4,5	6,7	22,4	171
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)		60	1	0	4,8	26
685/04	Чай с сахаром		200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний		65	4	1,2	28,6	143
			ИТОГО:	28,7	26,7	112	809
		Суммарный объем обеда:	845				

ДЕНЬ 2

81/11; ТТК № 99	Суп картофельный с горохом с филе птицы отварным		200/12	5	5,6	17,9	154
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)		100	14,1	14	18,1	262
512-III/04	Рис припущенный		150	3,6	6	37,5	220
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)		60	1	0	4,8	26
685/04	Чай с сахаром		200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний		54	3,3	0,9	23,7	118
			ИТОГО:	27,2	26,5	117	838
		Суммарный объем обеда:	776				

ДЕНЬ 3						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
67/11; ТТК № 99	Щи из свежей капусты с картофелем с филе птицы отварным	200/18	4,7	5,2	8,1	99
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	100	13,1	14	18,1	262
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	150	4,2	6,7	24	175
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	59	3,7	1,06	26	129
		ИТОГО:	26,9	26,96	96	749
	Суммарный объем обеда:	787				

ДЕНЬ 4						
ТТК № 118; ТТК № 99	Суп картофельный с яйцом с филе птицы отварным	200/16	3,5	4,5	5,1	111
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные (из филе)	100	15	14,2	7,8	239
518-III/04	Картофель отварной	150	3	6,1	24,3	166
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	26,6	25,8	98,4	791
	Суммарный объем обеда:	783				

ДЕНЬ 5						
57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной	200/12	1,6	4,2	10,4	86
ТТК № 120	Зразы ленивые из птицы (из филе)	100	14	12,2	15	247
516-III/04	Макаронные изделия отварные	150	5,2	6,1	36	220
ТТК № 125	Горошек зеленый консервированный отварной	20	0,6	0	1,4	10
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	40	0,3	0	1,6	7
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	55	3,4	1	24,2	121
		ИТОГО:	25,3	23,5	103,6	749
	Суммарный объем обеда:	777				

Итого средний % пищевой ценности за неделю:
Норма 30 - 35%:

26,94	25,892	105,4	787,2
23,1 - 27	23,7 - 27,6	100,5 - 117,2	705 - 822

ДЕНЬ 6						
ТТК № 118; ТТК № 99	Суп картофельный с яйцом с филе птицы отварным	200/11	3,5	4,2	5,1	107
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	100	14,1	14	18,1	262
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	150	7,6	6,9	33,4	209
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	57	3,5	1	25	125
		ИТОГО:	29,9	26,1	101,4	787
	Суммарный объем обеда:	778				

ДЕНЬ 7						
57/11; ТТК № 99	Борщ со свежей капустой и картофелем с филе птицы отварным	200/14	3,7	4,2	10,4	86
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	100/50	13,8	14,6	27,3	297
510-III/04	Каша вязкая гречневая	150	4,5	6,7	22,4	171
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	62	3,8	1,1	27,2	136
		ИТОГО:	27,4	26,6	123,5	840
	Суммарный объем обеда:	836				

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
81/11; ТТК № 99	Суп картофельный с горохом с филе птицы отварным	200/19	7,8	6,1	18	161
ТТК № 120	Зразы ленивые из птицы (из филе)	100	14	12,2	15	247
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	150	4,2	6,7	24	175
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
		ИТОГО:	30,4	25,9	99,6	781
	Суммарный объем обеда:	781				

ДЕНЬ 9						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Б	Ж	У	Эн. Ценность (ккал)
67/11; ТТК № 99	Щи из свежей капусты с картофелем с филе птицы отварным, со сметаной	200/20/18	3,3	7,5	8,7	130
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные (из филе)	100	15	14,2	7,8	239
516-III/04	Макаронные изделия отварные	150	5,2	6,1	36	220
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	28,2	28,7	110,7	849
	Суммарный объем обеда:	798				

ДЕНЬ 10						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Б	Ж	У	Эн. Ценность (ккал)
80/11; ТТК № 99	Суп картофельный с пшеном с филе птицы отварным	200/13	4	5,5	11,5	113
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	100	13,1	14	18,1	262
512-III/04	Рис припущенный	150	3,6	6	37,5	220
т.24/96	Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	60	1	0	4,8	26
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	25	26,4	108,9	789
	Суммарный объем обеда:	773				

Итого средний % пищевой ценности за неделю:
Норма 30 - 35%:

28,18	26,74	108,82	809,2
23,1 - 27	23,7 - 27,6	100,5 - 117,2	705 - 822