УТВЕРЖДАЮ: Директор КОУ «Радужнинская предначальной сограниченными возможностями здоровья»

Те М.И.Солоп «23» декадря

Типовое двухнедельное меню горячих школьных завтраков и обедов для КОУ «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Возрастная категория с 07-11 лет

І ВАРИАНТ

Меню приготавливаемых блюд

Рацион: Дети 7-11 новое

Неделя: 1

День: понедельник

гацион. дети	17-11 NOBOE	педеля:			день.	понедельник	
Панана			Пи	щевые веще	Энерге-	Ng	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак							1
	Сыр (порциями)	15	4	2		38	97
	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"	200	8	10	41	291	4 001
	Молоко кипяченое	200	6	6	9	120	697
	Булочка "К чаю"	50	6	5	32	198	788
	Фрукты свежие бананы	200	1	1	20	94	847
	Биойогурт фруктовый (111505501)	115	4	3	17	108	13
Итого за Зав	трак	780	29	27	119	849	
Обед		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
	Салат из свежих помидоров с раст маслом	100	1		3	19	19
	Суп картофельный с бобовыми	200	2	4	20	128	206
	Гуляш из говядины	100	16	17	4	230	437
	Пюре картофельное 1/150	150	3	5	22	148	694
	Напиток из кураги	200	1		30	126	704
n X	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	1		24	104	707
Итого за Обе	ед	1 050	32	28	158	1028	
Итого за ден	Ь	1 830	61	55	277	1877	

(лист 2)

Рацион: Дети 7-11 новое Прием пищи Наименование блюда Завтрак Яйцо куриное свареное вкрутую Макароны запеченные с сыром Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные Чай с молоком Хлеб пшеничный собственного		Неделя: 1	День: вторник						
Помем виши	Наименование брюка	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº		
Присминци	Паименование олюда	рес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры		
Завтрак						1			
	Яйцо куриное свареное вкрутую	40	5	5		63	337		
	Макароны запеченные с сыром	150	9	9	31	242	334		
	(колбаски, сосиски) для школьного питания отварные	60	6	12		118	7 023		
	Чай с молоком	200	1	2	22	110	685,02		
	Хлеб пшеничный собственного производства	40	3		21	104	999		
	Фрукты свежие яблоки	150	1	1	15	71	847		
Итого за Зав	трак	640	25	29	89	708			
Обед									
	Огурцы консервированные без уксуса 1/60	80	1		1	10	1 307		
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	5	7	7	113	124		
	Сметана	10		2		16	15		
	Печень по-строгановски	50/50	15	12	10	204	431		
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	9	6	39	248	297		
	Соки фруктовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью	200	1		24	104	707		
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999		
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998		
Итого за Обе	PA .	840	39	29	136	968			
Итого за ден	Ь	1 480	64	58	225	1676			

(лист 3)

Рацион: Дети	4 7-11 новое	Неделя: 1		День: среда					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº		
прием пищи	паименование олюда	рес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры		
Завтрак		/							
	Масло сливочное (порциями)	10		8		71	96		
	Каша пшенная вязкая с молоком	205	9	9	42	283	297		
	Молоко кипяченое	200	6	6	9	120	697		
	Булочка домашняя	50	5	7	31	203	769		
	Биойогурт фруктовый (111505501)	115	4	3	17	108	13		
Итого за Завтрак		580	24	33	99	785			
Обед				·					
	Овощи порциями кукуруза консервированная	100	3	1	11	69	183		
	Суп с клецками	200	4	5	20	144	155		
	Птица отварная	25	5	5		67	487		
	Котлеты из филе птицы с томатным соусом	100	9	25	16	181	495,01		
	Картофель и овощи, тушенные в соусе томатном	150	3	10	26	205	217		
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			29	119	10 007		
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999		
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998		
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	1		24	104	707		
Итого за Обе	Д	1 075	33	48	181	1162			
Итого за ден	Ь	1 655	57	81	280	1947			

(лист 4)

Рацион: Дети	1 7-11 новое	Неделя: 1	1		День:	четверг	() INCT
Прием пиши	Наименование блюда	Poo Salara	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
т третот теледе		Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак							
	Запеканка из творога	150	28	17	26	379	6 001
	Молоко сгущенное	30	2	2	17	89	9 004
	Какао с молоком	200	4	4	25	151	693
	Ватрушка с творогом собственного производства	75	8	8	26	213	12 008
	Биойогурт фруктовый (111505501)	115	4	3	17	108	13
Итого за Завтрак		570	46	34	111	940	
Обед							
	Салат из свеклы с сыром	100	6	17	6	205	50
	Рассольник ленинградский	200	2	4	14	101	132
	Птица отварная	25	5	5		67	487
	Сметана	10		2		16	15
	Рыба, тушенная в томате с овощами (горбуша)	150	20	14	6	234	374,01
	Рис отварной с маслом	150	4	6	39	228	8 002
	Компот из смеси сухофруктов (Вариант I)	200	1	3	33	138	639
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998
	Мандарин	100	1		8	38	11 001
Итого за Обе	Д	1 035	47	53	161	1300	
Итого за ден	Ь	1 605	93	87	272	2240	

(лист 5)

Рацион: Дети	1 7-11 новое	Неделя: 1			День:	пятница	(TINC)
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	Nº
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурь
Завтрак					<u> </u>		
	Зеленый горшек консервированный (порциями)	60	2		4	24	101
	Омлет натуральный (с маслом сливочным)	210	18	24	4	306	340
	Напиток из плодов шиповника	200			24	102	705
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
	Печенье 1/30	30	2	3	21	119	799,02
Итого за Зав	трак	550	26	28	80	681	
Обед							
	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	1	12		118	55
	Борщ с капустой и картофелем и сметаной	210	2	5	12	107	110
	Тефтели (2 вариант) с соусом томатным	100	8	12	10	183	462
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	6	4	35	202	516
	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах (Вариант I)	200			24	98	648
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	1		24	104	707
Итого за Обе	Д	1 060	26	35	160	1085	A Company of the Comp
Итого за ден	Ь	1 610	52	63	240	1766	

(лист 6)

Рацион: Дети 7-11 новое		Неделя: 2		День: понедельник					
Помом вими		D	Пищевые вещества			Энерге-	Nº		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурь		
Завтрак									
	Каша из хлопьев овсянных "Геркулес" жидкая	250	8	10	34	261	297		
	Сыр (порциями)	15	4	2		38	97		
	Масло сливочное (порциями)	10		8		71	96		
	Булочка домашняя	50	5	7	31	203	769		
	Чай с молоком	200	1	2	22	110	685,02		
	Биойогурт фруктовый (111505501)	115	4	3	17	108	13		
Итого за Зав	трак	640	22	32	104	791			
Обед									
	Огурцы свежие	80	_ 1		2	11	1 044		
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	8	7	15	155	137		
	Плов с говядиной	250	20	21	53	486	443		
	Компот из смеси сухофруктов (Вариант I)	200	1	3	33	138	639		
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999		
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998		
	Фрукты свежие бананы	200	1	1	20	94	847		
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	1		24	104	707		
Итого за Обе	·A	1 305	40	34	202	1261			
Итого за ден	Ь	1 945	62	66	306	2052			

Рацион: Дети	17-11 новое	Неделя: 2			День:	вторник	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пи	іщевые вещес	ства	Энерге-	Nº
прием нищи	Паименование олюда	вес олюда –	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак							
	Яйцо куриное свареное вкрутую	40	5	5		63	337
	Оладьи из печени с соусом	100	10	9	10	159	468,01
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	6	4	35	202	516
	Кофейный напиток с молоком	200	2	2	28	137	692
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
Итого за Зав	трак	540	27	21	100	691	
Обед							
	Салат из свежих помидоров с раст маслом	100	1		3	19	19
	Рассольник ленинградский	200	2	4	14	101	132
	Сметана	10		2		16	15
	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	250	20	14	22	296	381
	Напиток лимонный	200			24	101	699,01
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998
	Мандарин	100	1		8	38	11 001
Итого за Обе	ЭД	960	32	22	126	844	
Итого за ден	Ь	1 500	59	43	226	1535	

(лист 8)

Рацион: Дети	Рацион: Дети 7-11 новое			День: среда				
Прием пищи		D = 6	Пи	щевые веще	ства	Энерге-	№ рецептуры	
прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность		
Завтрак		1		I			1	
	Котлеты из филе птицы с томатным соусом	100	9	25	16	181	495,01	
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	9	6	39	248	297	
	Какао с молоком	200	4	4	25	151	693	
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999	
	Биойогурт фруктовый (111505501)	115	4	3	17	108	13	
Итого за Зав	трак	615	30	39	124	818		
Обед								
	Винегрет овощной с зеленым горошком	100	2	10	8	131	100	
	Суп картофельный с вермишелью	200	2	3	16	100	140	
	Птица отварная	25	5	5		67	487	
	Пюре из гороха	150	6	6	52	284	2 022	
	Птица тушеная в соусе	100	8	42	3	123	493	
	Соки фруктовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью	200	1		24	104	707	
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999	
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998	
Итого за Обе	Д	875	32	68	158	1082		
Итого за ден	b	1 490	62	107	282	1900		

(лист 9)

Рацион: Дети	1 7-11 новое	Неделя: 2	2		День:	четверг	,
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
присм пищи		вес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак				1	-	<u> </u>	J
	Запеканка из творога	150	28	17	26	379	6 001
	Молоко сгущенное	30	2	2	17	89	9 004
	Чай с лимоном	200			14	56	686
	Печенье 1/30	30	2	3	21	119	799,02
	Ватрушка с творогом собственного производства	75	8	8	26	213	12 008
	Яблоки	150	1	1	15	71	11 001
Итого за Зав	трак	635	41	31	119	927	
Обед			<u>.</u>			·	
	Овощи порциями кукуруза консервированная	80	2	1	8	55	183
	Борщ с капустой и картофелем и сметаной	210	2	5	12	107	110
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	6	4	35	202	516
	Котлеты или биточки рыбные	100	14	10	17	210	388
	Напиток из кураги	200	1		30	126	704
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998
Итого за Обе	·д	840	33	22	157	973	
Итого за ден	Ь	1 475	74	53	276	1900	

(лист 10)

Рацион: Дети	17-11 новое	Неделя: 2			День: пятница			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пи	щевые веще	ства	Энерге-	No	
TOTAL TIME	наименование опода	рес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры	
Завтрак					-4	1	1	
	Масло сливочное (порциями)	10		8		71	96	
	Каша пшенная вязкая с молоком	250	11	11	52	346	297	
	Молоко кипяченое	200	6	6	9	120	697	
	Булочка домашняя	50	5	7	31	203	769	
	Биойогурт фруктовый (111505501)	115	4	3	17	108	13	
Итого за Зав	трак	625	26	35	109	848		
Обед								
	Салат из свежих помидоров с перцем болгарским	100	1	10	6	123	21	
	Суп картофельный с рыбными консервами	250	13	8	17	180	232	
	Запеканка картофельная с мясом отварным	252	21	25	48	499	7 011	
	Напиток из плодов шиповника	200			24	102	705	
	Хлеб пшеничный собственного производства	50	4	1	27	130	999	
	Хлеб ржано-пшеничный собственного производства	50	4	1	28	143	998	
	Апельсин	200	2		16	86	11 001	
Итого за Обе	Д	1 102	45	45	166	1263		
Итого за ден	Ь	1 727	71	80	275	2111		

Итого за период	16 317	655	693	2659	19004	
Среднее значение за период		65,5	69,3	265,9	1900,4	
Составил Заведующий	про		Утвердил	i		

При составлении меню была использована литература:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Нормативная документация для предприятий общественного питания «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»

Издательство «Дело и Сервис» Москва 1998 г.

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питанияпри образовательных школах Москва 2004 под ред. В.Т. Лапшиной

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Москва «Дели принт» 2011 г

«Организация питания детей в дошкольном учреждении» Челябинск «Взгляд» 2006 г

Примечание:

Допускается замена одного дня другим. В меню возможны изменения в зависимости от наличия продуктов, а также в

случае превышения установленной предельной денежной суммы на 1 учащегося.

В случае недобора установленной предельной денежной суммы на 1 учащегося, допускается включать фрукты в меню.