



УТВЕРЖДАЮ:



*Основное двухнедельное меню рационов горячего питания
для детей различного возраста с ограниченной возможностью
здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном
общеобразовательном учреждении
(завтрак, обед)
(стоимость каждого варианта 97-01 руб)*

Согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (п.11) Изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологическим картам, технико-технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

Используемые Сборники рецептур:

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

ДЕНЬ 1

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/3	4,5	7,2	24,3	187
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
		ИТОГО:	7,1	7,9	56,9	333

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	200	2	2,4	13,8	84
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	70/35	9,6	10,2	19,1	208
510-III/04	Каша вязкая гречневая	120	3,6	5,4	17,9	136
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
		ИТОГО:	18,1	18,8	85,2	583

ВСЕГО:	25,2	26,7	142,1	916
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 2

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/7	7,6	11,5	31,2	248
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
		ИТОГО:	10,2	12,2	63,8	394

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	60	8,4	8,4	10,8	157
512-III/04	Рис припущенный	100	2,4	4	24,7	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	43	2,7	0,7	18,9	95
		ИТОГО:	18,7	17,5	87,2	591

ВСЕГО:	28,9	29,7	151	985
---------------	-------------	-------------	------------	------------

ДЕНЬ 3

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/4	6,3	8,3	25,6	206
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	9,6	9,2	62,6	374

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	65	9,1	9,1	11,7	170
510-III/04	Каша вязкая пшенная	100	2,8	4,5	16	117
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:	16,9	17,9	73,5	529

ВСЕГО:	26,5	27,1	136,1	903
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 4

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 7	Творожный пирог	70	4,7	5,3	12	123
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
		ИТОГО:	4,9	5,3	27	181

Обед

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,9	6,2	10,7	107
ТТК № 216	Зразы ленивые из филе птицы по-белорусски	60	6,2	6,7	9,8	126
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
		ИТОГО:	14,2	17,7	76,6	526

ВСЕГО:	19,1	23	103,6	707
---------------	-------------	-----------	--------------	------------

ДЕНЬ 5

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/4	5,8	8,3	24,5	184
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	8,8	9,1	59,3	341

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	200	4,4	2,8	5	84
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные (из филе)	75	11,3	10,6	5,8	179
518-III/04	Картофель отварной	100	2	4,1	16,2	111
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	20,8	18,3	62,2	535

ВСЕГО:	29,6	27,4	121,5	876
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 6

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/4	5,8	9,5	28	170
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	8,9	10,3	63,2	331

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	200	2	2,4	13,8	84
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	60	8,4	8,4	10,8	157
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	100	5,1	5,2	18,5	139
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	18,5	16,8	77,9	537

ВСЕГО:	27,4	27,1	141,1	875
---------------	-------------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 7

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/5	5,8	9	27,2	191
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	46	2,9	0,8	20,2	101
		ИТОГО:	8,9	9,8	62,4	350

Обед

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	1,6	4,2	10,4	86
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	70/35	9,6	10,2	19,1	208
510-III/04	Каша вязкая гречневая	100	3	4,5	14,9	114
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
		ИТОГО:	17,1	19,7	78,8	563

ВСЕГО:	26	29,5	141,2	913
---------------	-----------	-------------	--------------	------------

ДЕНЬ 8

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 7	Творожный пирог	70	4,7	5,3	12	123
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
		ИТОГО:	4,9	5,3	27	181

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 216	Зразы ленивые из филе птицы по-белорусски	65	6,7	7,2	10,6	137
510-III/04	Каша вязкая пшенная	100	2,8	4,5	16	117
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	40	2,4	0,7	17,6	88
		ИТОГО:	17,1	16,8	77	534

ВСЕГО:	22	22,1	104	715
--------	----	------	-----	-----

ДЕНЬ 9

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/3	5	7,8	27	188
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	8	8,6	61,8	345

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	0,8	70
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	60	8,4	8,4	10,8	157
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	49	3	0,9	21,5	108
		ИТОГО:	16,7	16,8	71,6	540

ВСЕГО:	24,7	25,4	133,4	885
--------	------	------	-------	-----

ДЕНЬ 10

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/3	6,3	8,3	25,6	220
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
		ИТОГО:	9,3	9,1	60,4	377

Обед

80/11	Суп картофельный с пшеном	200	1,6	2,2	11,6	72
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	65	9,1	9,1	11,7	170
512-III/04	Рис припущенный	100	2,4	4	24,7	147
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	16,4	16,2	85	557

ВСЕГО:	25,7	25,3	145,4	934
--------	------	------	-------	-----