

«Согласовано»
Директор МКОУ «Светлоярская СШ №2 имени Ф.Ф. Плужникова»

_____/Н.А.Хахалева/
М.П.



«Утверждаю»
ИП Чернецкая С.Д.

_____/С.Д.Чернецкая/
М.П.



**Десятидневное меню для организации питания детей
обучающихся общеобразовательных школ детей-инвалидов, детей с ОВЗ
Светлоярского муниципального района Волгоградской области
на 2024-2025 учебный год**

Сборник рецептов на продукцию общественного питания
/Составитель Могильный М.П.-М., ДеЛи плюс 2013-1008с. ISBN 978-5-905170-02-7
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений/
Под редакцией Могильный М.П.
И Тутельяна В.А. М.: ДеЛи принт. 2011.-544с ISBN 978-5-94343-230-9
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
Лапшина В.Т. (ред). М.: Хлебпродинформ, 2004.-640 с. ISBN 5-93109-070-3
Сборник типовых меню и рецептов Блюда для организации питания детей школьного возраста в организациях
с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования. Новосибирск, 2020г

Утверждаю:

Согласовано:
Директор

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд для питания учащихся с ОВЗ возрастной категории 7-11 лет

День 1 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша рисовая молочная	200	6.42	4.90	33.97	205.60	НИИ гигиены 2020	54-9к-2020
Масло сливочное (порциями)	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Итого за завтрак	500	18.54	19.60	72.27	566.00		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	60	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептов 2015	70
Борщ с капустой и картофелем	250	2.15	6.10	12.97	115.42	НИИ гигиены 2020	54-2с-2020
Картофельное пюре	200	4.00	7.60	31.60	211.00	НИИ гигиены 2020	54-11г-2020
Птица, в соусе с томатом	100	14.40	11.00	3.20	222.10	Сборник рецептов 2004	179, ТТК №1
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	200	0.35	0.08	29.85	122.00	Сборник рецептов 2011	348
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003

Итого за обед	870	26.46	25.70	107.20	822.42		
----------------------	------------	--------------	--------------	---------------	---------------	--	--

День 2 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.			
Каша гречневая рассыпчатая	150	8.20	6.50	42.80	262.50	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	100	4.90	8.50	4.02	115.00	Сборник рецептур 2004	491, ТТК №2
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	60	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-8хн-2020
Итого за завтрак	570	18.86	16.14	83.70	573.70		

ОБЕД

Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1.00	6.00	6.10	82.40	НИИ гигиены 2020	54-8з-2020
Суп-лапша	250	2.63	5.14	12.54	106.9	Сборник рецептур 2020	66
Макароны отварные	150	5.00	5.30	35.00	208.00	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Котлеты из курицы	100	11.50	6.60	9.40	128.30	НИИ гигиены 2021	54-5м-2020, ТТК №3
Компот из смеси сухофруктов	200	0.60	0.00	22.70	93.20	Сборник рецептур 2011	54-7хн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	820	25.63	23.84	113.04	757.50		

День 3 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.			
	г.	г.	г.	г.	ккал		

Макаронны отварные с сыром	200	8.50	10.6	23.64	210.56	НИИ гигиены 2020	54-3г-2020, ТТК №4
Фрукты (Апельсин)	150	1.35	0.3	12.15	70.5	Сборник рецептур 2013	9
Батон нарезной	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептур 2012	125
Какао с молоком	200	4.60	4.30	12.40	106.70	НИИ гигиены 2020	54-7гн-2020
Итого за завтрак	610	19.25	15.80	79.99	537.76		

ОБЕД

Салат из свеклы отварной	60	0.80	2.70	4.60	45.60	НИИ гигиены 2020	54-13з-2020
Суп крестьянский с пшеном	250	6.10	6.50	33.50	173.60	Сборник рецептур 2004	138, ТТК№20
Жаркое по-домашнему	200	14.10	16.30	33.60	395.10	НИИ гигиены 2020	54-9м-2020, ТТК №10
Чай каркаде	200	0.10	0.03	11.00	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	770	26.00	26.33	110.00	788.00		

День 4 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Плов с курицей	180	13.68	15.68	32.52	307.68	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	71
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из свежих плодов	200	0.16	0.16	23.88	97.60	Сборник рецептур 2011	372
Итого за завтрак	510.00	17.34	16.34	75	499.88		

ОБЕД

Салат из квашенной капусты	60	1.02	3.00	5.07	51.42	Сборник рецептур 2015	47
Суп вермишелевый на мясном бульоне	250	4.29	3.33	20.90	130.73	Сборник рецептур 2003	22

Пельмени на бульоне	200	16.40	19.00	49.50	420.00	Сборник рецептур 2007	118, ТТК №5
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-3гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	770	26.91	26.13	109.47	768.45		

День 5 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.		
Котлета из индейки	90	7.1	11.2	2.47	123	Сборник рецептур 2012	305, ТТК №15
Макароны отварные	180	6.00	6.36	42.00	249.60	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	70	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-8хн-2020
Итого за завтрак	600	18.86	18.70	81.35	568.80		

ОБЕД

Винегрет с растительным маслом	60	0.75	5.32	4.50	68.85	НИИ гигиены 2020	54-16з-2020
Суп Полевой	250	4.86	2.96	13.84	130.00	Сборник рецептур 2004	117, ТТК №8
Тефтели мясные паровые	120	10.97	9.65	9.88	170	Сборник рецептур 2020	54-8м-2020, ТТК №9
Рис отварной	200	4.79	7.21	48.55	278.30	НИИ гигиены 2020	54-6г-2020
Чай каркаде	200	0.10	0.03	11.00	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	890	26.37	25.97	115.07	820.85		

День 6 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша манная	200	6.9	4.96	37.12	225.9	НИИ гигиены 2020	54-7к-2020
Масло сливочное (порциями)	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Итого за завтрак	500.00	19.12	19.66	75.72	587.50		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	60	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептов 2015	70
Суп картофельный с рисовой крупой	250	1.98	6.93	16.52	136.7	Сборник рецептов 2011	104
Биточки паровые	90	4.60	9.00	8.45	130.10	Сборник рецептов 2012	306, ТТК №11
Пюре из бобовых с маслом	150	13.31	6.69	34.19	249.00	Сборник рецептов 2011	199
Компот из свежих плодов	200	0.16	0.16	23.88	97.60	Сборник рецептов 2011	372
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	810	25.61	23.70	112.62	765.30		

День 7 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша гречневая рассыпчатая	150	8.20	6.50	42.80	262.50	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	100	4.90	8.50	4.02	115.00	Сборник рецептов 2005	246, ТТК №2

Салат из квашенной капусты	60	1.02	3.00	5.07	51.42	Сборник рецептур 2015	47
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-3гн-2020
Итого за завтрак	540.00	16.82	18.30	73.19	529.12		
ОБЕД							
Морковь по-корейски	60	1.00	3.00	26.00	153.00	ТТК 20	20
Щи по-уральски	250	1.80	5.50	7.00	147.00	Сборник рецептур 2004	128, ТТК 19
Плов с курицей	200	15.20	17.00	36.10	342.00	Сборник рецептур 2013	30
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	770	23.10	26.30	102.80	807.10		

День 8 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	ккал		
Каша из пшена и риса молочная "Дружба"	150	8.70	12.00	38.40	230.60	Сборник рецептур	ТТК №12
Сыр твердых сортов в нарезке	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Фрукты (Яблоко)	100	0.4	0.4	9.8	47	Сборник рецептур 2013	9
Батон нарезной	30	2.40	0.30	15.90	75.00	Сборник рецептур 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Итого за завтрак	510	18.72	18.50	70.50	488.10		

ОБЕД

Салат из свеклы с зеленым горошком	60	2.90	6.51	2.10	66.26	Сборник рецептур 2011	53, ТТК №13
Рассольник Ленинградский	250	1.50	1.90	13.20	76.70	НИИ гигиены 2020	54-15с-2020

Макароны отварные	180	6.00	6.36	42.00	249.60	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Тефтели мясные с рисом	120	10.97	9.65	9.88	170	Сборник рецептур 2020	54-8м-2020, ТТК №9
Чай каркаде	200	0.10	0.03	11.00	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	870	26.37	25.25	105.48	736.26		

День 9 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	ккал		
Плов с курицей	180	13.68	15.68	32.52	307.68	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	71
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	200	0.35	0.08	29.85	122.00	Сборник рецептур 2011	348
Итого за завтрак	510	17.53	16.26	80.77	524.28		

ОБЕД

Салат из квашенной капусты	60	1.02	3.00	5.07	51.42	Сборник рецептур 2015	47
Суп картофельный с горохом	250	3.60	6.50	12.10	121.00	НИИ гигиены 2020	54-8с-2020, ТТК №12
Каша гречневая рассыпчатая	150	8.20	6.50	42.80	262.50	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	100	4.90	8.50	4.02	115.00	Сборник рецептур 2005	246, ТТК №2
Компот из смеси сухофруктов	200	0.60	0.00	22.70	93.20	НИИ гигиены 2020	54-7хн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	820	23.22	25.30	113.99	781.82		

День 10 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Запеканка творожно-манная со сгущенным молоком	200	16.54	12.05	24.4	247	Сборник рецептур 2011	237, ТТК №6
Булочка "Веснушка"	100	0.90	7.20	48.70	211.00	Сборник рецептур 2011	473, ТТК №7
Чай каркаде	200	0.10	0.03	9.90	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Итого за завтрак	500	17.54	19.28	83.00	493.00		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	60	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептур 2015	70
--	----	------	------	------	-------	-----------------------	----

Суп крестьянский с перловой крупой	250	7.9	8.9	23.8	190.8	НИИ гигиены 2020	54-10с-2020, ТТК 17
Котлеты рыбные в томатном соусе	100	8.24	9.57	22.50	210.8	Сборник рецептов 2004	388, ТТК 18
Картофельное пюре	180	3.60	6.84	28.44	189.96	НИИ гигиены 2020	54-11г-2020
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	850	25.50	26.23	110.72	769.86		

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с. 584с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2015 г. 2004. - 640с.
редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г

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

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017. - 544с.
РЕЖИМОМ ПРЕБЫВАНИЯ И ИНЫМИ РЕЖИМАМИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ/ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко,
Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я. Первалова, составители Первалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под ред. Могильного М.П., 2007г.
Технико-технологические карты

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд за счет частичной компенсации для

-

питания обучающихся возрастной категории с 7-11 лет

Утверждаю:

Согласовано:
Директор

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд для питания учащихся с ОВЗ возрастной категории 12-18 лет

День 1 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша рисовая молочная	250	8.02	6.12	42.46	257.00	НИИ гигиены 2020	54-9к-2020
Масло сливочное (порциями)	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Итого завтрак	550	20.14	20.82	80.76	617.40		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептов 2015	70
Борщ с капустой и картофелем	300	2.58	7.32	15.57	138.51	НИИ гигиены 2020	54-1с-2020
Картофельное пюре	250	5.10	9.50	39.50	263.87	НИИ гигиены 2020	54-11г-2020
Птица, в соусе с томатом	100	14.40	14.00	3.20	222.10	Сборник рецептов 2004	179, ТТК №1
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	200	0.35	0.08	29.85	122.00	Сборник рецептов 2011	348
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	1010	28.43	31.90	119.22	907.18		

День 2 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша гречневая рассыпчатая	180	9.90	7.83	51.30	314.91	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	120	5.79	9.50	4.75	136.00	Сборник рецептур 2004	491, ТТК №2
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-1хн-2020
Итого завтрак	660	21.89	18.55	94.45	655.91		

ОБЕД

Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1.66	10.00	10.10	137.30	НИИ гигиены 2020	54-2з-2020
Суп-лапша	300	3.15	6.16	15.00	128.28	Сборник рецептур 2020	66
Макароны отварные	200	6.70	7.10	46.60	277.30	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Котлеты из курицы	100	11.50	6.60	12.00	171.00	НИИ гигиены 2021	54-4м-2020, ТТК №3
Компот из смеси сухофруктов	200	0.60	0.00	22.70	93.20	Сборник рецептур 2011	54-1хн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	960	28.51	30.66	133.70	945.78		

День 3 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		

Макароны отварные с сыром	250	10.5	13.25	35.8	263.2	НИИ гигиены 2020	54-3г-2020, ТТК №4
Фрукты (Апельсин)	150	1.35	0.3	12.15	70.5	Сборник рецептур 2013	9
Батон нарезной	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептур 2012	125
Какао с молоком	200	4.60	4.30	12.40	106.70	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Итого завтрак	660	21.25	18.45	92.15	590.40		

ОБЕД

Салат из свеклы отварной	100	1.30	4.50	7.60	76.00	НИИ гигиены 2020	54-13з-2020
Суп крестьянский с пшеном	300	7.32	7.80	40.20	208.30	Сборник рецептур 2004	138, ТТК№20
Жаркое по-домашнему	200	14.10	16.30	33.60	395.10	НИИ гигиены 2020	54-9м-2020, ТТК №10
Чай каркаде	200	0.10	0.03	11.00	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	860	27.72	29.43	119.70	853.10		

День 4 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Плов с курицей	220	16.72	18.61	39.71	376.09	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70

Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из свежих плодов	200	0.16	0.16	23.88	97.60	Сборник рецептур 2011	372
Итого завтрак	550	20.38	19.27	81.99	568.29		
ОБЕД							
Салат из квашенной капусты	100	1.70	5.00	8.45	85.70	Сборник рецептур 2015	47
Суп вермишелевый на мясном бульоне	300	5.10	3.99	25.08	156.87	Сборник рецептур 2003	22
Пельмени на бульоне	200	16.40	19.00	49.50	420.00	Сборник рецептур 2007	118, ТТК №5
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	860	28.40	28.79	117.03	828.87		

День 5 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Котлета из индейки	90	7.1	11.2	2.47	123	Сборник рецептур 2012	305, ТТК №15
Макароны отварные	200	6.70	7.10	46.60	277.30	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-1хн-2020
Итого завтрак	650	20.00	19.52	87.47	605.30		
ОБЕД							
Винегрет с растительным маслом	100	1.25	8.87	7.50	114.75	НИИ гигиены 2020	54-11з-2020

Суп Полевой	250	5.90	2.96	13.84	130.00	Сборник рецептур 2004	117, ТТК №8
Тефтели мясные паровые	120	10.97	9.65	11.88	170	Сборник рецептур 2020	54-8м-2020, ТТК №9
Рис отварной	250	4.79	7.21	48.55	278.30	НИИ гигиены 2020	54-6г-2020
Чай каркаде	200	0.10	0.03	11.00	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	980	27.91	29.52	120.07	866.75		

День 6 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша манная	250	8.6	6.2	46.4	282.4	НИИ гигиены 2020	54-7к-2020
Масло сливочное (порциями)	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептур 2012	125
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Итого завтрак	550	20.82	20.90	85.00	644.00		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70
Суп картофельный с рисовой крупой	300	2.3	8.3	19.8	164	Сборник рецептур 2011	104
Биточки паровые	90	4.60	10.50	8.45	130.10	Сборник рецептур 2012	306, ТТК №11
Пюре из бобовых с маслом	200	17.75	8.92	45.59	332.00	Сборник рецептур 2011	199
Компот из свежих плодов	200	0.16	0.16	23.88	97.60	Сборник рецептур 2011	372

Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	950	30.81	28.88	128.82	884.40		

День 7 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша гречневая рассыпчатая	180	9.90	7.83	51.30	314.91	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	100	4.90	8.50	4.02	115.00	Сборник рецептур 2005	246, ТТК №2
Салат из квашенной капусты	100	1.70	5.00	8.45	85.70	Сборник рецептур 2015	47
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Итого завтрак	610	19.20	21.63	85.07	615.81		

ОБЕД

Морковь по-корейски	100	1.60	3.50	43.30	88.30	ТТК 20	20
Щи по-уральски	300	2.20	6.60	8.50	175.00	Сборник рецептур 2011	58
Плов с курицей	250	19.00	21.00	45.12	427.37	Сборник рецептур 2013	30
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	910	27.90	31.90	130.62	855.77		

День 8 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша из пшена и риса молочная "Дружба"	250	11.6	16	51.2	307.4	Сборник рецептов	ТТК №12
Сыр твердых сортов в нарезке	30	7.02	5.8	0	109.1	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Фрукты (Яблоко)	100	2.4	0.3	15.9	75	Сборник рецептов 2013	9
Батон нарезной	30	0.4	0.4	9.8	47	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	200	0.2	0	6.4	26.4	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Итого завтрак	610	21.62	22.5	83.3	564.9		

ОБЕД

Салат из свеклы с зеленым горошком	100	4.83	10.85	2.33	110.43	Сборник рецептов 2011	53, ТТК №11
Рассольник Ленинградский	300	1.80	2.37	15.87	92.04	НИИ гигиены 2020	54-7с-2020
Макароны отварные	200	6.70	7.10	46.60	277.30	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Тефтели мясные с рисом	120	10.97	9.65	11.88	170	Сборник рецептов 2020	54-8м-2020, ТТК №9
Чай каркаде	200	0.10	0.03	11.00	35.00	Сборник рецептов 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	980	29.30	30.80	114.98	823.47		

День 9 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Плов с курицей	220	16.72	18.61	39.71	376.09	Сборник рецептов 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептов 2015	70

Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	200	0.35	0.08	29.85	122.00	Сборник рецептур 2011	348
Итого завтрак	550	20.57	19.19	87.96	592.69		

ОБЕД

Салат из квашенной капусты	100	1.70	5.00	8.45	85.70	Сборник рецептур 2015	47
Суп картофельный с горохом	300	3.90	7.80	13.60	136.00	НИИ гигиены 2020	54-7с-2020, ТТК №14
Каша гречневая рассыпчатая	200	11.00	8.70	57.00	349.90	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	120	5.79	9.50	4.75	136.00	Сборник рецептур 2005	246, ТТК №2
Компот из смеси сухофруктов	200	0.60	0.00	22.70	93.20	НИИ гигиены 2020	54-1хн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	980	27.89	31.80	133.80	939.50		

День 10 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
		белки	жиры	углеводы			
	г.	г.	г.	г.	ккал		
Запеканка творожно-манная со сгущенным молоком	250	20.7	15.06	30.5	308.75	Сборник рецептур 2011	237, ТТК №6
Булочка "Веснушка"	100	0.90	7.20	48.70	211.00	Сборник рецептур 2011	473, ТТК №7
Чай каркаде	200	0.10	0.03	9.90	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Итого завтрак	550	21.70	22.29	89.10	554.75		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70
--	-----	------	------	------	-------	-----------------------	----

Суп крестьянский с перловой крупой	300	9.48	10.68	28.56	228.96	НИИ гигиены 2020	54-10с-2020, ТТК 17
Котлеты рыбные в томатном соусе	100	8.24	9.57	22.50	210.8	Сборник рецептов 2004	388, ТТК 18
Картофельное пюре	180	3.60	6.84	28.44	189.96	НИИ гигиены 2020	54-11г-2020
Чай черный байховый с сахаром	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	30	2.50	0.50	12.70	66.10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого обед	940	27.52	28.09	117.00	816.82		

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г

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

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 ТИПОВЫХ МЕНЮ И РЕЦЕПТУР БЛЮД ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗАЦИЯХ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ РЕЖИМОМ ПРЕБЫВАНИЯ И ИНЫМИ РЕЖИМАМИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ/ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, Д.Е. Юрк), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО

«Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), 2020.- 337 с.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я. Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под ред. Могильного М.П., 2007г.

Технико-технологические карты

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд за счет частичной компенсации для

-

питания обучающихся возрастной категории с 12-18 лет