



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Матия Вкус»
М.И. Срюнова



СОГЛАСОВАНО
Руководитель Ту Роспотребнадзора
Главный санитарный врач по
Томенской области
Г.В. Шарухо

СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ СОШ _____

Примерное двадцатидневное меню

Горячих завтраков и обедов для детей с ограниченными возможностями здоровья

С 7 до 11 лет

(сезон осень, зима, весна)

г. Тюмень, 2018г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ и ОБЕДЫ для детей с 7 до 11 лет (сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, анкетацию, таблицу по соли и специям.

1 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Наименование пищевых веществ																
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо										
Завтрак																									
Горячий бутерброд с сыром и колбасой (ТК 8-2011)													17/13/9	6,14	5,33	10,67	116,28	0,09	0,04	0,060	0,04	90,20	96,60	9,50	15,60
сыр сулугуни	9,09	9,00																							
колбаса вареная или колбаса п/к	13,13	13,00																							
батон пшеничный	17,00	17,00																							
Каша жидкая молочная пшенная с маслом (ТК 781-2011)													200/5	4,40	6,13	27,88	204,80	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,1	38,0
крупа пшенная	30,00	30,00																							
вода	86,00	86,00																							
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00																							
сахар песок	5,00	5,00																							
масла какао		200,00																							
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00																							
Какао с молоком (ТК 382-2011)													200	3,80	4,54	18,58	119,05	1,59	0,06	0,18	0,35	142,20	124,56		
какао-порошок	1,60	1,60																							
вода питьевая	100,00	100,00																							
сахар песок	12,00	12,00																							
молоко концентрированное	45,00	45,00																							
или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00																							
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)													150-200	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов													20	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед													37,80	22,94	108,27	827,54	64,11	0,39	0,24	3,15	140,61	365,66	102,27	6,75	
Овощи на полгарнировку:																									
Нарезка из огурцов свежих (с б.р.сч. 1996 таб.24)													60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00																							
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00																							

СОГЛАСОВАНО

СПЕЦИАЛИСТ



Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	25,00	3,30	0,40	11,70	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	8,40	1,22
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	25,00	5,72	0,93	26,48	137,20	0,00	0,06	0,00	0,77	12,32	39,59	8,53	0,67
Соль йодированная для закладки в блюда	4,0												
Соль в расчете на 1 питающегося		54,77	39,57	188,52	1409,41	76,26	0,71	0,52	3,88	517,11	717,01	140,16	60,55
ИТОГО													

2 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав										Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
Завтрак																			
Бутерброд с маслом и повидлом (тк-2-2011)																			
повидло	20,00	15,00																	
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00																	
батон пшеничный	25,00	17,00																	
Суп молочный с макаронными изделиями (тк-781-2011)			200/2	4,68	4,16	17,30	126,09	1,30	0,02	0,03	0,04	123,56	45,00	16,56	0,30				
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00																	
вода	94,00	94,00																	
макаронные изделия	16,00	16,00																	
сахар песок	1,20	1,20																	
соль йодированная	0,60	0,60																	
масло сливочное 72,5 %	2,00	2,00																	
Кофейный напиток (тк-692-2004)			200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,50	14,00	20,00				
кофейный напиток	2,00	2,00																	
вода питьевая	100,00	100,00																	
сахар песок	12,00	12,00																	
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00																	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,27	14,47	82,75	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20				
Фрукт (посчитата средня пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, малина, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	70,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40						
Обед				23,45	19,09	80,99	783,30	53,24	0,32	0,37	3,51	161,49	373,02	98,18	31,62				
Овощи на подпорнировку :																			
Нарезка из свежих помидор (тк-20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	7,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00				
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00																	
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00																	
ИЛИ																			
Нарезка из отварной свеклы (тк-44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	3,20			0,84				
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40																	

БДЛ ДАВЫДНО
СПЕЦИАЛИСТ


с 01.01 - 25%		86,98	65,40	ИЛЦ												
Нарезка из соевых отрубов (тк 70-2011)				40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
отрубы соевые		66,80	40,00													
Шпиз свежий капуста с картофелем, куриой со сметаной (тк 120-1996)				250/10/5	4,07	5,18	8,64	93,60	25,17	0,04	0,11	0,31	31,10	60,50	13,54	0,70
курица - тушка		17,69	12,20													
мяса отварного мяса			10,00													
капусты Белокочанная свежая		50,00	40,00													
картофель - 01.09.-31.10 - 25%		40,00	26,00													
01.11.-31.12 - 30%		43,13	26,00													
01.01.-29.02 - 35%		46,25	26,00													
01.03. - 40%		50,00	26,00													
морковь до 01.01.-20%		18,75	15,00													
с 01.01 - 25%		16,88	15,00													
томатная паста(без консервантов и красителей)		2,50	2,50													
лавровый лист		0,01	0,01													
лук репчатый		11,90	10,00													
масло растительное		5,00	5,00													
или масло сливочное 72,5 %		5,00	5,00													
вода питьевая		200,00	200,00													
сметана		5,00	5,00													
Котлета по-хлыновски с соусом сметанным (тк 417-1996)				80/50	12,93	8,43	10,38	174,40	6,98	0,09	0,155	0,56	12,97	112,29	25,34	5,00
фарш куриный		37,23	36,50													
фарш говяжий		37,23	36,50													
картофель - 01.09.-31.10 - 25%		19,95	15,00													
01.11.-31.12 - 30%		21,45	15,00													
01.01.-29.02 - 35%		23,10	15,00													
01.03 - 40%		25,05	15,00													
лук репчатый		7,14	6,00													
яйцо куриное		2,00	2,00													
мука пшеничная в/с		6,00	6,00													
соль йодированная		0,60	0,60													
масла подфарикиата			100,00													
масло растительное		0,70	0,70													
Соус сметанный (тк 553-1996)				30												
сметана		7,50	7,50													
мука пшеничная в/с		2,00	2,00													
вода		23,00	23,00													
соль йодированная		0,20	0,20													

СОЛ АСОВАНО
 РЕНТМАРКЕТ

Пиоре картофельное (тк 312-2011)		150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	70,16	32,59	24,50
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	170,24	128,00												
01.11.-31.12. -30%	183,04	128,00												
01.01.-29.02 - 35%	195,84	128,00												
01.03 - 40%	213,76	128,00												
молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50												
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00												
Компот из яблочно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)	200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02	
яблочно-яблочная смесь	20,00	20,00												
сахар песок	12,00	12,00												
вода питьевая	180,00	180,00												
или														
Компот из брусники (тк 342-2011)	200	0,14	0,10	15,61	65,06	3,00	0,01	0,00	0,00	7,76	0,00	1,40	0,00	
брусника	20,00	20,00												
вода	180,00	180,00												
сахар песок	12,00	12,00												
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	35	3,30	0,40	11,70	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	8,40	1,22	
ИТОГО:	33,85	13,89	168,76	1343,30	70,94	1,75	0,42	2,95	442,00	489,53	134,28	52,12		

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			17/5	17,46	17,30	69,89	607,66	3,30	0,19	0,19	2,92	250,95	266,34	44,89	135,25
Бутерброд с маслом (тк 3-2004)	5,00	5,00		1,48	6,17	9,13	98,44	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
Сырники творожные (тк 219-2011)	150	14,00	10,88	37,50	412,50	1,35	0,13	0,15	2,63	232,75	243,75	40,20	102,75		
творог	122,4	120,00													
яйцо куриное	13,00	13,00													
мука пшеничная в/с	19,00	19,00													
крупа манная	9,50	9,50													
сахар песок	15,00	15,00													
масса полуфабриката	3,80	176,50													
мука пшеничная в/с	3,80	3,80													

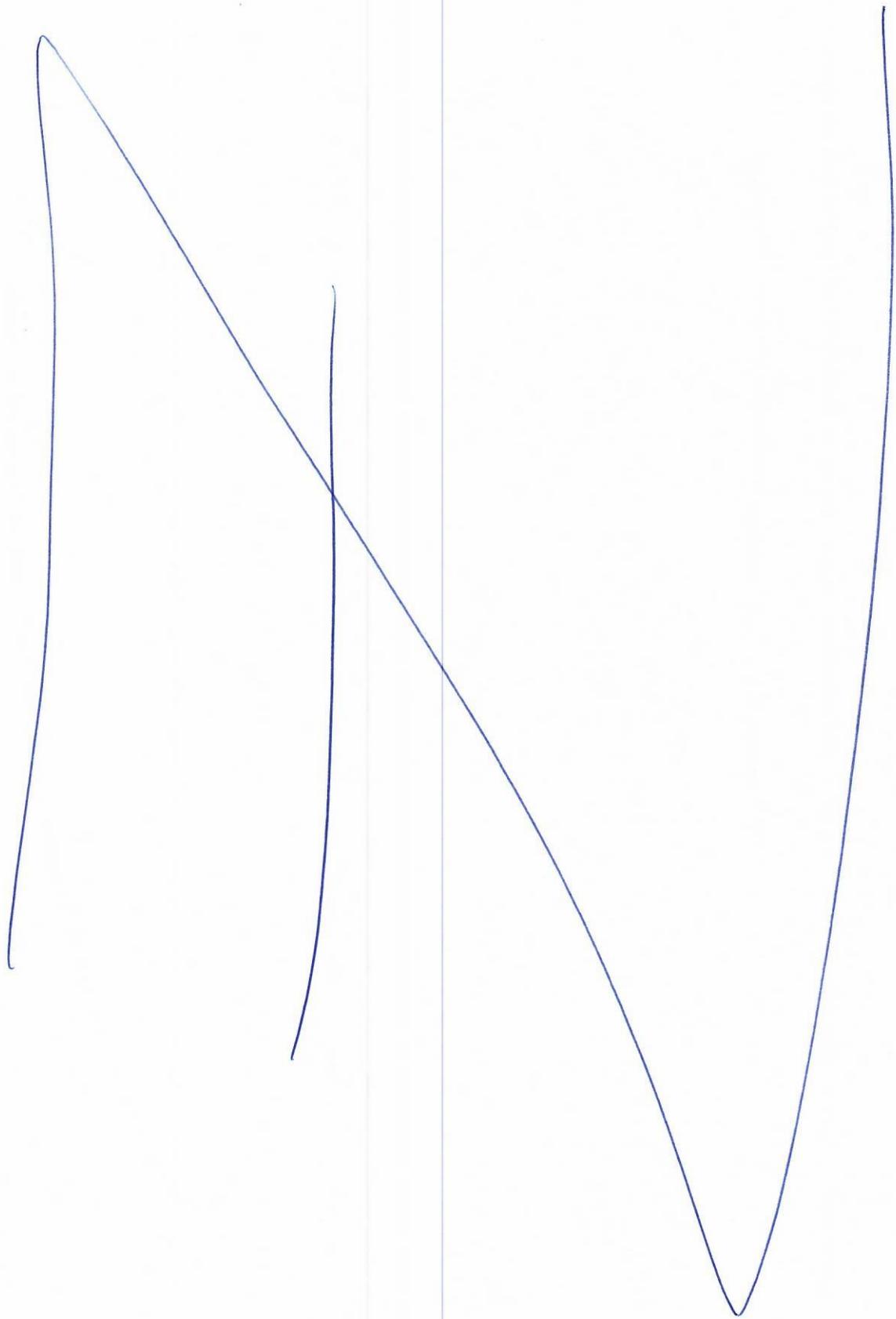
СОЛДАТОВ
СЛЕДИЛКИН

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав										Наименование пищевых веществ					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо			
Колобковые изделия отварные с соусом молочным(тк 413-2004)																		
сахар песок	1,75	1,75																
соусики молочные или колбаса вареная			80	8,60	7,80	0,10	104,50	20,1	0,13	0,00	0,12	125,00	84,50	10,50	0,85			
"Высший сорт"	51,00	50,00																
Соус молочный (тк 326-2011)																		
молоко питьевое 2,5% жирности	15,00	15,00		0,61	1,57	2,12	25,14	0,10	0,01	0,00	0,00	25,14	0,00	2,82	0,57			
вода питьевая	15,00	15,00																
мука пшеничная в/с	1,65	1,65																
масло сливочное	1,60	1,60																
соль йодированная	0,10	0,10																
Речка рассыпчатая (тк 67-2011)																		
крупа гречневая	50,00	50,00	150	6,34	5,28	28,62	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,50	9,44	0,55			
вода питьевая	106,50	106,50																
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00																
соль йодированная	1,50	1,50																
Компот из кураги (тк 348-2011)																		
курага	15,00	15,00	200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,75	0,00	0,00	0,00	17,61	0,00	13,80	0,00			
сахар песок	12,00	12,00																
вода питьевая	185,00	185,00																
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов																		
			35	3,30	0,40	11,70	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	8,40	1,22			
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов																		
			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20			
ИТОГО:																		
			45,4	47,5	193,1	1391,0	29,8	0,6	0,20	32,27	514,6	840,5	129,8	139,1				
4 День																		
Химический состав																		
Наименование пищевых веществ																		
Витамины																		
Минеральн, мг																		
Завтрак																		
Горючий бутерброд с сыром (ТК 7-2011)																		
сыр сулугуни	15,15	15,00																
хлеб пшеничный	25,00	25,00																
Каша жидкая молочная пшеничная (ТК 167-2004)																		
крупа пшеничная	25,00	25,00	200/5	5,90	6,50	23,75	259,80	1,17	0,2	0,0	0,0	124,9	99,5	41,7	0,50			
вода	86,00	86,00																
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00																
сахар песок	5,00	5,00																
Масса каши		200,00																

СОГЛАСОВАНО

СДЕЛАН ДИЕТ

[Подпись]



Завтрак																	
Бутерброд с маслом и сыром (тк 3-2011)																	
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00		17/5/11	3,91	16,28	75,46	559,49	13,45	1,55	0,10	0,57	358,00	269,71	64,10	38,00	
сыр сулугуни	11,11	11,00				6,64	9,14	112,93	0,08	0,04	0,060	0,04		79,20	96,60	4,20	18,00
батон пшеничный	17,00	17,00															
Каша жидкая молочная пшеница (тк 781-2011)																	
крупа пшено	30,00	30,00		200/5	5,90	6,50	23,75	185,00	1,17	0,15	0,04	0,03	124,85	99,50	41,70	38,00	
вода	86,00	86,00															
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00															
сахар песок	5,00	5,00															
Масса каши																	
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00		200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,50	14,00	20,00	
Кофейный напиток (тк 692-2004)																	
кофейный напиток	2,00	2,00															
сахар песок	12,00	12,00															
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00															
или молоко концентрированное	45,00	45,00															
или молоко питьевое	100,00	100,00															
Фрукт (иссчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мацларин, банан)																	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	150	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	4,20	0,20				
или	25	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20				
Обед																	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	32,83	22,84	77,60	783,50	37,41	0,26	0,18	2,18	153,64	239,62	112,59	27,89					
Овощи на полдарировку:																	
Нарезка из свежих помидор (тк 20-2011)	60	0,40	0,03	1,30	6,78	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00				
или	63,00	60,00															
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00															
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00															
ИЛИ																	
Кукуруза консервированная (тк 2011)	40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00				
или	66,00	40,00															
Кукуруза консервированная	66,00	40,00															
Рассолылик Ленинградский со сметаной (тк 129-1996)	250/5/5	4,13	6,27	12,53	123,77	12,09	0,09	0,00	0,00	25,05	56,72	24,07	0,30				
или	25,20	24,00															
говядина I категории	25,20	24,00															
масса отварного мяса	15,00																
картофель - 01 09 -31 10 - 25%	69,83	52,50															
или 01 11 -31 12 - 30%	75,08	52,50															
или 01 01-29 02 - 35%	80,85	52,50															
или 01 03 - 40%	87,68	52,50															

СОГЛАСОВАНО

Директор

Химический состав

Наименование пищевых веществ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав										Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В, мг	А, мгг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
Завтрак			28,15	30,64	55,97	575,46	3,23	0,20	0,18	2,56	210,34	434,35	46,58	44,40					
			17,5/15	1,76	3,91	25,01	139,65	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00				
	Бутерброд с маслом и повидлом (тк 2-2011)	17,00	17,00																
	Батон пшеничный	5,00	5,00																
Масло сливочное 72,5 %	15,00	15,00																	
Повидло																			
Омлет натуральный (тк 210-2011)	133,20	133,20	200	22,87	25,20	3,27	305,17	0,61	0,13	0,06	0,67	140,31	276,00	33,49	2,20				
Яйцо куриное	77,20	77,20																	
Молоко питьевое 2,5% жирности																			
Мяса омлетной массы	210	210																	
Соль йодированная	1,00	1,00																	
Масло растительное	1,50	1,50																	
Чай с молоком и сахаром (тк 685-2004)	0,50	0,50	200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80	10,00				
Чай черный	12,00	12,00																	
Сахар песок	50,00	50,00																	
Молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00																	
Вода питьевая																			
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	20	20	1,97	0,25	13,28	55,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20					
Обел	28,93	28,93																	
Овощи на полднюировку :	60,00	60,00																	
Парезка из огурцов свежих (Б.реч.1996 таб.24)	60	60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00					
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00																	
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00																	
соль йодированная	0,30	0,30																	
ИЛИ																			
Нарезка из соленых огурцов (тк 70-2011)	40	40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70					
огурцы соленые	66,80	40,00																	
Свекольник со сметаной (тк 55-2011г)	250/5	2,66	5,02	15,56	156,00	18,07	0,06	0,02	0,27	48,61	116,20	33,12	15,00						
свекла до 01 01 -20%	75,00	60,00																	
с 01 01 - 25%	79,80	60,00																	
картофель - 01 09 -31 10 - 25%	53,20	40,00																	
01 11 -31 12 - 30%	57,20	40,00																	
01 01-29 02 - 35%	61,60	40,00																	
01 03 - 40%	65,60	40,00																	

СОГЛАСОВАНО
СЛЕДИ ДИКОТ

Нарезка из соевых оргов (тк 70-2011)		олуры соевые		40	0,40	0,10	0,90	7,15	18,07	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
Свекольные с мясом со сметаной (тк 55-2011)		66,80	40,00	250/15/5	2,66	5,02	15,56	195,00	18,07	0,06	0,02	0,27	48,61	116,20	33,12	15,00
говядина категория		25,20	24,00													
или грудка с/м		26,54	18,30													
масса отварного мяса			15,00													
свекла до 01.01 - 20%		81,60	60,00													
с 01.01 - 25%		86,40	60,00													
картофель - 01.09.-31.10 - 25%		53,20	40,00													
01.11.-31.12 - 30%		57,20	40,00													
01.01.-29.02 - 35%		61,60	40,00													
01.03 - 40%		66,80	40,00													
морковь до 01.01.-20%		12,50	10,00													
с 01.01 - 25%		13,13	10,00													
лук репчатый		9,52	8,00													
томатная паста(без консервантов и красителей)		2,50	2,50													
масло растительное		4,00	4,00													
или масло сливочное		5,00	5,00													
сметана		5,00	5,00													
Котлета по-волжски с соусом сметанно- томатном (тк 58-2017)				80/30	15,24	8,04	7,71	185,00	3,08	0,15	0,05	0,03	30,24	102,60	20,61	11,90
горуша с/м б/г (филе без кожи и костей)		72,22	46,00													
или сом с/м б/г (филе без кожи и костей)		75,44	46,00													
или минтай с/м (филе без кожи и костей)		62,10	46,00													
фарш куриный		35,09	34,40													
лук репчатый		9,52	8,00													
соль йодированная		0,80	0,80													
яйцо куриное		3,00	3,00													
сухарь паннировочный		7,00	7,00													
<i>масса подфаршиста</i>			<i>96,00</i>													
масло растительное		1,00	1,00													
Соус сметанно- томатный (тк 601-2004)			30,00													
сметана		5,00	5,00													
паста томатная		3,00	3,00													
мука пшеничная в/с		2,00	2,00													
вода		26,00	26,00													
соль йодированная		0,15	0,15													
Пюре картофельное (тк 312-2011)				150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	24,50		
картофель - 01.09.-31.10 - 25%		170,24	128,00													

Итого: 24,50
СРЕДНЕЕ
 24,50

Компот из кураги (тк 348-2011)	курага	15,00	15,00	200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,7	0,00	0,00	0,00	17,61	0,00	13,80	0,00
	сахар песок	12,00	12,00													
	вода питьевая	185,00	185,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов				30	1,12	0,22	11,58	105,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов				30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
ИТОГО:					30,86	22,03	127,60	1346,10	11,27	0,32	0,21	1,41	426,56	292,99	95,48	43,94

17 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак																
Бутерброд с маслом и сыром (тк 3-2011)			175/11	3,91	6,64	9,14	135,00	0,08	0,04	0,060	0,04	0,03	79,20	96,60	4,20	18,00
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00														
сыр сулугуни	11,11	11,00														
батон пшеничный	17,00	17,00														
Каша жидкая молочная ячневая (ТК 167-2004)			200/10	5,20	6,90	27,20	255,00	5,17	0,15	0,04	0,03	147,35	99,50	29,30	0,50	
крупа ячневая	25,00	25,00														
вода	86,00	86,00														
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00														
сахар песок	5,00	5,00														
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00														
Чай с молоком и сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80		
чай черный	0,50	0,50														
сахар песок	12,00	12,00														
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00														
или молоко концентрированное	20,00	20,00														
вода питьевая	150,00	150,00														
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			100-150	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,25	13,28	55,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20	
Обед				22,50	21,19	70,29	784,10	54,07	0,25	0,05	1,43	93,00	253,94	88,50	62,75	
Овощи на полдник:																
Блестящая капуста с морковью (тк 79-2006)			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00	
капуста б/кочанная	60,00	48,00														
морковь до 01.01 -20%	7,50	6,00														
с 01.01 - 25%	7,98	6,00														
кислота лимонная	0,15	0,15														



СПЕЦИАЛИСТ

**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к примерному 20 - ти дневному меню
горячие завтраки и обеды для детей с 7 до 11 лет, сезон осень-весна**

№	Продукты	Норма продуктов в г, мл, netto на 1 обучающегося (усредненно) СанПиН 2.4.5.2409-08	Процент ты	Норма в день, г (60%) завтрак,обед	Фактически получено, г*																				за 20 дней, г	Факт в день, г	% выполнения		
					Дни																								
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
1	Хлеб пшеничный**	150	60	90	62	55	55	80	67	67	42	72	52	94	72	57	47	62	47	80	67	80	55	72	1285	64	95		
2	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)*	80	60	48	25	35	45	25	25	25	31	78	25	30	30	42	103	55	60	30	30	50	30	30	753	38	95		
3	Мука пшеничная*	15	60	9	2	8	34	2,5	5	2	5	10	10,0	0	3,0	2,3	1,0	10	10	10	10,0	33,0	3,0	3,0	597	28	104		
4	Круты, бобовые	45	60	27	83	0	50	25	53	36	51	0	35	81	25	20	0	0	16	0	0	13	0	53	186	9	103		
5	Макаронные изделия****	15	60	9	16	0	16	0	53	20	0	14	0	0	0	0	0	170	168	167	103	188	30	70	2158	108	96		
6	Картофель (netto)	188	60	113	50	169	25	70	25	181	75	40	218	60	225	50	75	170	57	147	114	201,00	131	164	2445	160	95		
7	Овощи свежие, зелень (netto)	280	60	168	81	139	153	34	92	92	165	86	145	30	128	276	87	150	220	20	200	170	20	20	2215	105	95		
8	Фрукты (плоды) свежие****	185	60	111	200	220,0	0	15	20	20	0	0	0	0	0	20	20	20	0	0	20	20	20	20	177	9	98		
9	Фрукты (плоды) сухие	15	60	9	20	0	15	20	20	20	24,0	20	25	20	20	20	27	27	27	25	25	20	20	25	20	454	23	95	
10	Сахар	40	60	24	31	25	20	20	20	15	0	15	0	0	15	15	0	0	0	0	0	0	15	0	0	110	6	96	
11	Кондитерские изделия	10	60	6	0	1,6	0	0,0	0	1,6	2,0	0	0	2	1	0	2	2	2	0	0	0	0	0	0	15	1	103	
12	Какао***	1,2	60	1	0	0,0	0,5	0	0,0	0,0	0,5	0,5	0	1	0,5	0,5	0,0	0,5	0,0	0,5	0,0	0,5	0,0	0,0	5	0,25	102		
13	Чай	0,4	60	0	0	0,0	0,0	0	0	0	0,5	0,5	0	54	84	20	92	64	24	0	58	0	51	72	7,16	36	95		
14	Мясо жилованное	70	60	42	0	37	24	0	0	25	56	56	0	26	0	12	0	12	0	34	18	0	18	43	0	399	20	105	
15	Куры 1 категории	35	60	21	12	49	0	63	99	0	24	0	0	15	0	50	26	0	0	0	0	0	0	1	0	186	9	95	
16	Колбаса	14,7	60	9	13	0	50	0	26	0	0	0	0	15	0	24	46	128	0	128	0	59	48	606	30	95			
17	Рыба (филе)	58	60	35	96	0	0	24	109	0	0	72	0	0	0	0	0	24	223	146	146	222	100	146	3291	165	95		
18	Молоко (массовая доля 2,5,3,2%)	300	60	180	196	223	255	146	185	219	127	73	223	146	100	270	146	223	146	0	0	0	120	0	576	29	97		
19	Творог (массовая доля 9%)	50	60	30	0	120	0	0	0	140	0	0	0	0	140	0	56	0	0	3	5	0	13	0	119	6	99		
20	Сметана (массовая доля 15%)	10	60	6	8	13	5	12	5	13	0	5	0	5	5	6	13	0	10	3	5	0	13	0	1,16	6	95		
21	Сыр****	10	60	6	9	0	0	15	0	11	0	0	10	0	9	14	11	0	15	11	24	15	21	20	340	17	96		
22	Масло сливочное	30	60	18	16	17	15	15	10	15	10	15	10	15	15	12	10	14	20	20	20	20	9	9	172	9	95		
23	Масло растительное	15	60	9	10	9	10	10	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	0	1	5	13	76	450	22	95		
24	Яйцо диетическое****	40	60	24	0	2	25,0	0	0	5	133	0	43	0	0	5	98	40	3	0	1	1	1	1	1	12	1	98	
25	Дрожжи хлебопекарные	1	60	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	57	3	95	
26	Соль	5	60	3	2,9	2,9	3,0	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	3,0	3,0	3,0	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	57	3	95

* - ввиду отсутствия в районе питания хлебобулочных изделий собственного производства произведен перерасчет в соответствии с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам"

*** кофеинный напиток-считать в какао

**** макронидие изделия посчитаны к норме потребления хлеба ржаного или пшеничного 8,13 день согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 8 день

***** крупа посчитана к норме потребления фруктов согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 5 день

***** яйцо куриное посчитано к норме потребления рыбы согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 3, 10,13, день

***** сыр посчитан к норме потребления молока согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 3, 10,13, день

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню завтраков и обедов разработано для питания детей с ограниченными возможностями здоровья школьного возраста с 7 до 11 лет. Нормы потребления рассчитаны в соответствии с Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные нормы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии, витаминизации и минерализации веществ. Меню разработано на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М.: Хлебпродформ, 1996г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродформ, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, - М.: Дели принт, 2011г.

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при соблюдении санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Масло птицы;
- Колбасные изделия (сосиски, сардельки, колбаса вареная);
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%;
- Яйцо куриное пищевое средней массы 40г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением № 24 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996г.;

- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий (лавровый лист), предусматривая в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица №26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».
- В меню использованы хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронutriентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронutriентами, а также витаминизированные напитки и промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.
- При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо обязательно подвергается вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- Порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- При размешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным вентарем, не касаясь продукта руками;
- При изготовлении картофельного или овощного пюре следует использовать механическое оборудование;
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- Яйца варят в течение 10 минут после закипания воды, рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц или в качестве компонента состава блюд;
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слой не более 2,5-3 см.; запеканки - 20-30 минут при температуре 180-220 градусов слоем не более 3-4 см.; хранение вичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +4 градусов;
- Варенье колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
- Салаты заправляют непосредственно перед подачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавоч-витрину и реализоваться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре +2+6 градусов не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При приготовлении блюда должны соблюдаться принцип «шадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение,

приготовление на пару и в пароконвектомате. При приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии с санитарными нормами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иными ответственными лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организациях коллективах» утверждёнными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зелёный горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимся заквасочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидальной переносимости.

в приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определить фактический выход фруктов и кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, указан во временных рекомендациях «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах», утверждённых Главным государственным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.).

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.



В журнале пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

48

листов