

Утверждено:

ИП Зайцева О.А.



Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №33"

Ю.Ю. Короленко



2024 г

Примерное дополнительное меню на 2 недели для организации буфетного питания обучающихся в МБОУ СОШ г.Бийска с 01 сентября 2024г

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	РР	К	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Неделя №1

Понедельник

Выпечка

532 П-18	Пирожок с повидлом	80	4,400	4,600	44,900	243,100	0,000	0,100	0,000	1,800	3,500	2,300	1,800	0,300
532 П-18	Хачапури с сыром	80	5,000	5,700	26,000	236,400	0,000	0,000	0,000	1,800	45,000	24,300	2,300	0,000
537 П-18	Пицца школьная(с мясом)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Вторник

Выпечка

531 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	80	3,400	2,100	28,300	204,400	0,000	0,000	0,000	0,800	0,000	0,000	0,000	0,000
543 П-18	Булочка дорожная	70	5,017	9,333	33,600	239,167	0,058	0,000	46,083	0,000	0,000	37,216	7,000	0,525
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Среда

Выпечка

108 Н-99	Рулетики с маком	70	9,400	9,500	52,000	213,080	0,000	0,000	0,000	0,500	250,100	135,500	66,300	1,500
532 П-18	Хачапури с сыром	80	5,000	5,700	26,000	236,400	0,000	0,000	0,000	1,800	45,000	24,300	2,300	0,000
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Четверг

Выпечка

532 П-18	Пирожок с повидлом	80	4,400	4,600	44,900	243,100	0,000	0,100	0,000	1,800	3,500	2,300	1,800	0,300
532 П-18	Хачапури с сыром	80	5,000	5,700	26,000	236,400	0,000	0,000	0,000	1,800	45,000	24,300	2,300	0,000
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Пятница

Выпечка

108 Н-99	Рулетики с маком	70	9,400	9,500	52,000	213,080	0,000	0,000	0,000	0,500	250,100	135,500	66,300	1,500
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,700	3,800	33,500	220,033	0,000	0,000	0,000	1,300	0,000	0,000	0,000	0,000
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.тов.	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Примерное дополнительное меню на 2 недели для организации буфетного питания обучающихся в МБОУ СОШ г.Бийска с 01 сентября 2024г

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	РР	К	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Неделя №2

Понедельник

Выпечка

532 П-18	Пирожок с повидлом	80	4,400	4,600	44,900	243,100	0,000	0,100	0,000	1,800	3,500	2,300	1,800	0,300
532 П-18	Хачапури с сыром	80	5,000	5,700	26,000	236,400	0,000	0,000	0,000	1,800	45,000	24,300	2,300	0,000
537 П-18	Пицца школьная(с курицей)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Вторник

Выпечка

531 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	80	3,400	2,100	28,300	204,400	0,000	0,000	0,000	0,800	0,000	0,000	0,000	0,000
532 П-18	Хачапури с сыром	80	5,000	5,700	26,000	236,400	0,000	0,000	0,000	1,800	45,000	24,300	2,300	0,000
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Среда

Выпечка

108 Н-99	Рулетик с маком	70	9,400	9,500	52,000	213,080	0,000	0,000	0,000	0,500	250,100	135,500	66,300	1,500
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,700	3,800	33,500	220,033	0,000	0,000	0,000	1,300	0,000	0,000	0,000	0,000
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Четверг

Выпечка

532 П-18	Пирожок с повидлом	80	4,400	4,600	44,900	243,100	0,000	0,100	0,000	1,800	3,500	2,300	1,800	0,300
532 П-18	Хачапури с сыром	80	5,000	5,700	26,000	236,400	0,000	0,000	0,000	1,800	45,000	24,300	2,300	0,000
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Пятница**Выпечка**

531 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	80	3,400	2,100	28,300	204,400	0,000	0,000	0,000	0,800	0,000	0,000	0,000	0,000
543 П-18	Булочка дорожная	70	5,017	9,333	33,600	239,167	0,058	0,000	46,083	0,000	0,000	37,216	7,000	0,525
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	120	8,100	8,500	31,700	287,040	0,100	11,300	75,000	1,500	55,300	65,200	17,800	0,900

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,280	1,356	14,760	70,500	0,034	0,000	0,000	0,000	27,900	19,500	4,200	0,330
Ком.товар	Сок в индивидуальной упаковке	200	1,000	0,200	20,200	86,000	0,020	4,000	0,000	0,000	0,000	14,000	8,000	2,800

Список литературы:

1. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания. Авторы: И.М. Скурихин, В.А. Тутельян
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. А.В. Румянцев, 2002г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы - составители: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.
4. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. Сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина Изд-е 3-е доп. и испр. - Пермь, 2018г. - 405стр.2021г-409стр.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004г

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Салат из овощей урожая прошлого года (капуста свежая, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут реализоваться в общеобразовательных учреждениях только в период до 1 марта.
2. Заправка салатов только растительным маслом перед подачей блюда.
3. Зелёный горошек, кукуруза консервированная, фасоль консервированная на дополнение ко второму блюду используются припущенными, т.е. после термообработки путём кипячения не менее 5-7 минут, непосредственно перед подачей блюда.
4. Приготовление соусов непосредственно перед подачей блюда.
5. Изделия из куриной рубки: котлеты, колбаски куриные и т.д. – проходят двойную термическую обработку, обжариваются, тушатся в соусе или бульоне в жарочном шкафу.
6. В питании учащихся не допускается использование творога и сметаны в натуральном виде, без тепловой обработки.
7. Напитки с соками, апельсинами, лимонами готовятся по технологии приготовления компотов.
8. В питании не допускается использование натурального кофе, а так же продуктов, содержащих кофеин и другие стимуляторы. Использовать только кофейный напиток.
9. Для витаминизации готовых блюд в их состав можно включать зелёный лук, укроп, петрушку и т.д. По возможности, исходя из суммы, включать в меню свежие овощи, свежие фрукты, натуральные соки.
10. Для увеличения потребления йода в приготовлении блюд, кулинарных изделий и выпечки применяется йодированная соль и продукты с богатым содержанием йода (морская рыба).
11. Для составления примерного циклического меню были использованы технико-технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания при общеобразовательных школах под редакцией А.Я. Первалова, 2018г.
12. Химический состав и энергетическая ценность съедобной части основных пищевых продуктов рассчитаны по книге «Химический состав пищевых продуктов» под редакцией И.М. Скурихин, 2007 г.
13. Проводить С-витаминизацию готовой пищи в соответствии с «Инструкцией по проведению С-витаминизации питания» (В.А Тутельян)
14. В столовых школ, где нет условий для приготовления холодных закусок (салатов), включать в меню свежие овощи порционно.