

Утверждено:

ИП Зайцева О.А.

" " " 2024 г.



Согласовано:
Директор МБОУ "СОШ №33"
Ю.Ю. Короленко

" " " 2024г.

Примерное меню на 2 недели для организации горячего питания учащихся 5-11 классов (в категории МД, МО,СВО,ТЖС) в МБОУ СОШ г.Бийска с 01 октября 2024 г.

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр.	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

Завтрак 1 смена

327 П-18	Гуляш (свинина)	100	15,830	14,166	2,500	197,500	0,025	0,000	0,000	2,300	211,000	125,000	17,500	2,133
202 П-18	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,530	7,920	46,620	240,000	0,252	0,000	28,800	4,171	297,408	246,420	166,320	5,580
459 П-18	Чай с лимоном	200	0,227	0,054	15,129	41,000	0,002	1,300	0,000	0,083	30,140	8,900	4,760	0,063
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		550				648,700								

Вторник

Завтрак 1 смена

328 П-18	Жаркое по-домашнему (свинина)	280	24,347	19,478	29,217	399,700	0,280	15,826	24,348	2,800	523,600	295,826	74,261	4,772
464 П-18	Кофейный напиток	200	1,400	1,200	11,400	63,000	0,020	0,300	9,500	1,000	98,000	38,300	6,300	0,070
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		550				632,900								

Среда

Завтрак 1 смена

330 П-18	Плов с мясом (птица)	280	18,626	14,730	43,213	442,700	0,058	1,080	0,000	9,252	14,000	217,121	54,034	2,073
491 П-18	Компот из ягод замороженных	200	0,200	0,100	10,700	60,000	0,010	16,500	0,000	0,100	7,500	6,400	6,100	0,290
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		550				672,900								

Четверг**Завтрак 1 смена**

372 П-18	Котлеты из птицы припущенные	100	15,428	9,571	8,856	181,400	0,071	0,856	58,428	5,800	254,000	98,286	18,856	1,386
256 П-18	Макаронные изделия отварные	180	6,660	0,540	35,478	265,600	0,066	0,000	41,184	1,847	96,935	54,450	10,638	1,292
75 П-18	Сыр полутвердый(порциями)	10	2,320	2,950	0,000	34,000	0,004	0,070	26,030	0,020	9,500	50,050	3,500	0,100
457 П-18	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	15,039	40,200	0,001	0,100	0,000	0,080	25,250	8,240	4,400	0,045
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		560				691,400								

Пятница**Завтрак 1 смена**

355 П-18	Запеканка из печени	100	16,551	6,208	14,482	190,700	0,110	8,966	6,712	4,547	49,237	293,103	23,449	5,758
377 П-18	Пюре картофельное	180	3,780	7,200	10,980	214,000	0,144	4,500	35,820	1,500	684,000	92,700	29,520	1,044
495 П-18	Компот из смеси сухофруктов	200	0,600	0,100	20,100	67,100	0,010	0,200	0,000	0,100	7,500	19,200	14,400	0,690
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		550				642,000								

Четверг**Завтрак 1 смена**

451 М-04	Шницель (свинина)	100	15,444	18,889	10,000	210,300	0,556	1,111	0,000	7,489	782,211	128,667	21,333	1,333
389 П-18	Пюре из гороха с маслом	180	19,740	4,387	34,841	228,480	0,394	0,000	17,538	2,958	83,496	191,958	76,464	6,037
457 П-18	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	15,039	40,200	0,001	0,100	0,000	0,080	25,250	8,240	4,400	0,045
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		550				649,180								

Пятница**Завтрак 1 смена**

299 П-18	Рыба тушеная с овощами	100	10,000	3,077	6,154	208,350	0,006	1,800	5,884	0,810	240,300	156,461	40,154	0,311
377 П-18	Пюре картофельное	180	3,780	7,200	10,980	214,000	0,144	4,500	35,820	1,500	684,000	92,700	29,520	1,044
495 П-18	Компот из смеси сухофруктов	200	0,600	0,100	20,100	67,100	0,010	0,200	0,000	0,100	7,500	19,200	14,400	0,690
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	50	3,875	1,500	25,000	120,500	0,125	0,000	0,000	0,000	11,000	42,500	16,500	1,000
Ком.товар	Хлеб ржаной	20	1,500	0,600	10,000	49,700	0,050	0,000	0,000	0,000	4,400	17,000	6,600	0,400
		550				659,650								

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для питания при общеобразовательных школах под редакцией А.Я. Перевалова, 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.