

Согласовано:

директор

02.09.2024



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг

«Бизнес Консалтинг» Кортоножко Е.Ю.



**Примерное 2-х недельное меню на горячее питание (Завтрак)
для учащихся с 5 по 11 класс (12 лет и старше) диагноз Диабет,
для муниципальных общеобразовательных школ**

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки " Новосибирский научно- исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544с.

В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

И.М., Тутельян В.А.

факторов среды обитания".

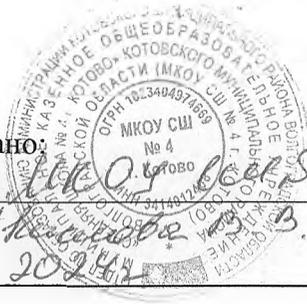
таблица №2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах), к СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Приложение №9

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.

В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.

Согласовано:
директор



И.О. Котова

02.08.2024

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг



Кортоножко Е.Ю.

02.08.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			ая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б	Ж	У			
День1 /неделя 1: Понедельник							
<i>Завтрак</i>							
Каша молочная жидкая манная, с маслом без сахара	250	9,44	12,18	39,75	274,88	181/2017м	35
Печенье галетное	20	2,37	2,50	17,12	98,25	399/2017м	15
Какао с молоком без сахара	200	4,08	3,54	10,58	90,7	382/2017м	20
Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	27
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	701/2010м	3,46
Итого за _Завтрак	600	17,97	18,95	92,07	579,80		100,46

Согласовано:

директор

И.И. Котова
И.И. Котова
02.09.2022

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортоножко Е.Ю.

Общество с ограниченной ответственностью
«Бизнес Консалтинг»
№ 02/09/2022

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя 1: Вторник							

Завтрак

Капуста квашеная	100	1,7	5	8,45	87,5	47/2017 м	17
Котлета рыбная из п./ф. высокой степени готовности с соусом	120	12,3	8,9	6,9	156,9	77/1/2022/53 31/2017м	45
Картофель отварной с маслом	150	3,03	5,94	20,98	157,50	125/2017М	19
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	701/2010м	3,46
Компот из сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	25,03	104,9	54-1хн/2022н	16
Итого за завтрак	600	19,37	20,26	76,18	575,77		100,46

Согласовано:

директор



И.И. Коваленко
02.09.2022

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг



№1 /Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			ая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3/неделя 1: Среда							

Завтрак

Овощи в нарезке по сезону (огурец)	100	1,11	0,2	3,6	22	70/71/2017м	22
Биточки , котлеты куриные из п.ф высокой степени готовности с соусом	120	10,18	11,33	7,07	147,85	77-2/2022/ 332/2017м	45
Макароны отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Чай с лимоном без сахара	200	0,13	0,02	8,2	34,1	54-3гн/2022н	15
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	701/2010м	3,46
Итого за завтрак	600	18,50	16,78	66,49	469,72		100,46

Согласовано:
директор

Ирина Викторовна Котова
02.09.2024



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
/Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 1: Четверг							

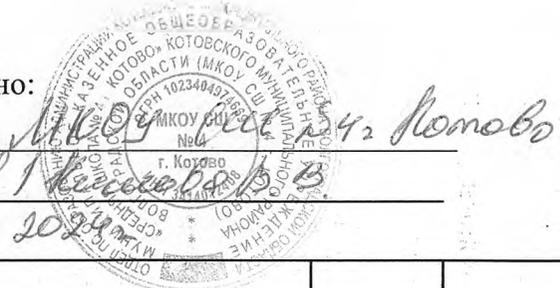
Завтрак

Каша "Дружба" молочная с из смеси рисовой и пшенной крупы без сахара	250	12,04	13,96	18,76	244,67	54-167/2022н	45
Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	22
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	701/2010м	3,46
Печенье галетное	20	2,37	2,50	17,12	98,25	П.Т	15
Чай без сахара	200	0,07	0,02	8	32,1	54-2гн/2022н	15
Итого за завтрак	600	16,56	17,21	68,50	490,99		100,46

Согласовано:

директор

М.Ю. Кортоножко
02.09.2024



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Е.Ю. Кортоножко



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5/неделя 1: Пятница							

Завтрак

Свекла отварная с растительным ма	100	1,4	6	8,26	92,8	52/2017м	15
Плов с мясом	200	13,54	12,46	25,20	269,60	265/2017м	60
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,80	0,55	24,70	114,95	701/2010м	5,46
Компот из яблок свежих без сахара	200	0,16	0,16	20,88	86,70	342/2017	20
Итого за завтрак	550	17,90	19,17	79,04	564,05		100,46
Итого за неделю в среднем завтрак	590	18,06	18,47	76,46	536,07		

Согласовано:

директор

Ирина Владимировна Котова
02.09.2022



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

/Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 2: Понедельник							

Завтрак

Каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с маслом без сахара	250	9,06	12,82	29,37	256,80	182/2017м	34
Печенье галетное	20	2,37	2,50	17,12	98,25	П.Т	15
Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	27
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	701/2010м	4,46
Чай с лимоном без сахара	200	0,13	0,02	8,2	34,1	54-3гн/2022н	20
Итого за завтрак	610	14,20	16,18	84,25	528,11		100,46

Согласовано:

директор

МКОУ СШ № 1 Котово
02.09.2024



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортоножко Е.Ю.



02.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2 /неделя 2: Вторник							

Завтрак

Овощи по сезону в нарезке (огурец)	100	0,8	0,1	1,7	10	70/2017м	17
Котлеты домашние из п/ф высокой степени готовности с соусом	120	8,32	13,15	7,17	180,62	77/3/2022-331/2017м	45
Макароны отварные с маслом	180	6,00	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Компот из сухофруктов без сахара	200	6,48	0,108	30,036	125,88	54-1хн/2022н	16
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	701/2010м	3,46
Итого за завтрак	630	23,28	18,59	86,53	582,27		96,46

Согласовано:

директор

МКОУ СШ № 4 Котово
Котлов

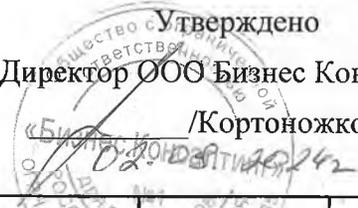
02.09.2024



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

/Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 2: Четверг							

Завтрак

Каша молочная пшеничная жидкая с маслом без сахара	250	10,32	16,20	34,50	302,93	182/2022м	35
Печенье галетное	20	2,37	2,50	17,12	98,25	п.г	15
Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	27
Чай без сахара	200	0,07	0,02	8	32,1	54-2гн/2022н	20
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	701/2010м	3,46
Итого за завтрак	600	14,84	19,45	84,24	549,25		100,46

Согласовано

директор

Кет. Киселева В.В.

02.09.2024



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортоножко Е.Ю.

02.09.2024



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5 /неделя 2: Пятница							
Завтрак							
Винегрет овощной	100	1,30	4,50	7,70	76,00	67/2017	25
Котлеты печеночные из п./ф. высокой степени готовности, с маслом	105	12,83	12,97	10,27	209,13	77/4/2022	36
Картофель отварной с маслом	150	3,03	5,94	20,98	157,50	125/2017М	19
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,80	0,55	24,70	114,95	701/2010м	5,46
Чай с лимоном без сахара	200	0,13	0,02	8,2	34,1	54-3гн/2022н	15
Итого за завтрак	605	20,09	23,98	71,85	591,68		100,46

Итого за неделю в среднем завтрак	629,00	19,98	20,41	85,45	595,31
Норма завтрака по СанПин 20%-	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
<i>Среднее значение за завтрак</i>		20,49	18,53	84,84	593,90
<i>Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>		26,61	23,45	25,33	25,27
<i>Потребность в пищевых веществах для обучающихся 7-11 лет по проекту СанПиН 2020</i>		77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение ЭЦ				Норма	
			Завтрак	25,27	20-25%

Использованная литература: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов. В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.