

с 1/09/23  
752

Согласовано:

директор

*[Signature]*  
А.О. Кортоножко



Утверждено

«Б.Директор ООО Бизнес Консалтинг  
Кортоножко Е.Ю.

**Примерное 2-х недельное меню на горное питание  
для учащихся с 5-11 класс, являющихся членами малообученных семей**

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" 2017 - 2020

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотилова и В.А. Тутельяна

М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Тутельян В.А.  
обитания".

Содержательное название продукции для организации питания (наименование) Скармливание в лесополосе для выращивания мяса

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) и СанПиН 2.2.2.8.019-19 Производство мяса

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макроэлементов

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







Согласовано:  
директор

*А.В. Рубин*



Наименование блюд	Вес блюда	Целевая ценность (г)		Энергетическая ценность (ккал)	№ рецеп.	цена рубли
		Б 12-18 лет	Ж 12-18 лет			
<i>Завтрак</i>						
Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	51,42	47/2017м	12
Печка по-купечески с мясом	250	16,5	22,33	453,75	458/2002г	44
Чай каркаде	200	0,16	0,08	30,08	59-45 гн/2022г	15
Учебный журнал	30	3,5	0,5	116,9	701/2010г	4
Итого за завтрак	560	21,18	25,91	652,15		75
Всего за завтрак	560,00	21,18	25,91	652,15		



Согласовано:

директор

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



«Бизнес Контракт»

Директор ООО Бизнес Консалтинг  
/Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Цельные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена руб/кг
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 2: Понедельник	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет			
<b>Завтрак</b>							
Капша "Дружба" молоко из риса и пшена	250	7,15	7,30	34,32	311,50	34-16к/2022г	29
Блинчики со молоком с тушеным 50/20	70	3,91	4,88	17,85	130,96	399/2017м	28
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	2,9	11,3	86,5	34-23гн/2022г	15
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2016м	3
Итого за завтрак	550	16,94	15,38	97,96	599,16		73
Всего за Понедельник	550	17	15	98	599		73

Согласовано:  
директор



«Бизнес Консалтинг»  
Утверждено  
Директор ООО Бизнес Консалтинг  
Дортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Исходные вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал.)	№ рецеп.	цена руб/шт
		Б	Ж			
<b>Завтрак</b>						
Вангетт овощной	60	0,78	2,7	43,6	67/2017М	12
овощами	100	14,11	10,22	197,55	229/2017М	30
Капша расовая рассыпчатая	150	4,74	4,80	209,00	128/2017М	18
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	116,9	701/2010М	3
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	43,52	34-31м/2022М	12
<b>Итого за завтрак</b>	<b>560</b>	<b>23,39</b>	<b>18,22</b>	<b>601,57</b>		<b>75</b>
<b>Всего за Втрник</b>	<b>560</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>602</b>		



Согласовано:

директор



Для  
подписания



«Бизнес Консалт» Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг  
/Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3/неделя 2: Среда	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		

**Завтрак**

Каша молочная овсяная жидкая, с маслом и сахаром	250	8,87	13,32	50,12	356,67	182/2017м	36
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Какао с молоком	200	3,6	3,6	12,6	100,4	54-21гм/2022г	15
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
<b>Итого за завтрак</b>	<b>590</b>	<b>16,03</b>	<b>17,72</b>	<b>91,84</b>	<b>597,59</b>		<b>75</b>
<b>Всего за Среду</b>	<b>590</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>92</b>	<b>598</b>		<b>75</b>

Согласовано:

директор

*A. P. ...*



Утверждено  
«Бизнес Консалт»  
Директор ООО Бизнес Консалтинг  
/Коргоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепта	цена рублей
		Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>							
Завтрак из овощей (вар. кабачков)	60	1,62	2,82	8,72	66,99	101/2004д	12
Котлеты рубленные из кур	90	8,04	10,15	8,29	156,67	294/2017м	33
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,50	36,90	333,70	171/2017м	15
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45ггг/2022гг	10
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	24,15	116,9	701/2010м	3
<b>Итого за завтрак</b>	<b>550</b>	<b>21,62</b>	<b>19,85</b>	<b>84,34</b>	<b>604,34</b>		<b>75</b>
<b>Всего за Четверг</b>	<b>550</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>84</b>	<b>604</b>		



Согласовано:

директор

*[Handwritten signature]*

Для  
документов

*[Handwritten initials]*



«Бизнес Консалтинг»

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Бычковые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рцл.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5 /неделя 2: Печенье	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
<b>Завтрак</b>							
Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,09	51,42	47/2017м	12
Тертая запеченые в соусе 90/20	110	14,02	10,2	11,61	194,36	15м/2022м	53
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,86	196,80	203/2017м	15
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,38	43,52	54-31м/2022м	12
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3
<b>Итого за завтрак</b>	<b>550</b>	<b>22,84</b>	<b>18,40</b>	<b>74,55</b>	<b>556,24</b>		<b>75</b>
<b>Всего за Пятицу</b>	<b>550</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>75</b>	<b>556</b>		
<b>Итого за неделю в среднем завтрак</b>	<b>560,00</b>	<b>20,16</b>	<b>17,91</b>	<b>86,86</b>	<b>591,77</b>		

Норма завтрака по СанПин 20%-25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680			
<b>Среднее значение за завтрак</b>		<b>20,21</b>	<b>18,59</b>	<b>85,27</b>	<b>591,46</b>			
<b>Выполнение СанПин 2.3/2.4.3.590-20</b>		<b>22,45</b>	<b>20,21</b>	<b>22,26</b>	<b>21,74</b>			
<b>Потребность в пищевых веществах для обучающихся 12-18 лет по проекту СанПин 2020</b>		<b>90,00</b>	<b>97,00</b>	<b>383,00</b>	<b>2720,00</b>			
Распределение ОН				Норма				
		Завтрак	21,74	20,25%				

учреждениях под ред. М.П. Мотильного изд. Десятишкол, 2017 г.

организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки <sup>0</sup>

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

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