

#### «РАЗРАБОТАНО»

Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат тикольного питания №1» Муниципальное образование город Краснодар

А.Н. Худобин

#### «СОГЛАСОВАНО»

Директор общеобразовательной организации

# Основное (организованное) меню



для структурных подразделений МУП «КШП №1» муниципального образования город Краснодар для учащихся общеобразовательных учреждений с 5 по 11 класс



Краснодар 2021

### содержание:

#### Введение

- 1. Горячие завтраки для детей с 5 по 11 класс
- 2. Горячие обеды для детей ОВЗ с 5 по 11 класс
- 3. Полдники для детей ОВЗ с 5 по 11 класс

Приложение А

Приложение Б

Приложение В

Список использованной литературы



#### ВВЕДЕНИЕ:



Сборник «Цикличное меню» (далее по тексту Сборник) предназначен для структурных подразделений муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар обеспечивающих питание школьников.

Сборник разработан специалистами муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар и является техническим документом при организации питания учащихся образовательных организаций.

Сборник составлен на основе наиболее распространённых традиционных блюд и кулинарных изделий в организации питания школьников 5-11 классов.

Данное пособие подготовлено на основании рекомендаций **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Сборник содержит информацию о количественном составе, энергетической и пишевой ценности блюд.

Введен с 1 сентября 2021 года.

# Горячие завтраки для детей с 5 по 11 класс



	Комплекс 1					
№	Приём пищи,	Macca	Пип	ства		
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	261,00
508-04	Каша рассыпчатая	180	10,18	13,83	48,96	345,50
TK	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
TK	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	640	33,89	37,83	111,76	897,80

	Комплекс 2					
№	Приём пищи,	Macca	Пиг			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,1	0,2	3,8	22
TK	Рыба запеченная	100	16,2	15,1	4,4	214
312-17	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,5	164,76
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20	60
TK	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7
TK	Хлеб ржаной	30	1,8	0,3	13,5	63
	итого	650	24,95	21,98	81,20	595,46

	Комплекс 3					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
438-04	Азу	200	17,80	9,60	19,40	242,00
TK	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,78	0,05	27,63	114,80
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	итого	570	23,58	11,15	90,33	562,40

	Комплекс 4					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
261, 262- 17	Сердце или печень, тушенная в соусе(333-17)	75/25	18,66	10,39	0,30	181,86
204-17	Макароны отварные с сыром	180	12,18	14,33	30,70	300,96
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
TK	Кондитерское изделие	15	0,98	4,20	9,30	106,00
	Итого	665	38,17	36,02	96,35	898,82

No			Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
15-2017	Сыр порционно	15	3,91	3,92	0,00	50,50
365-03	Омлет с зеленым горошком маслом	180/10	16,89	33,82	4,93	391,44
382-17	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	121,77
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	575	30,58	42,58	59,81	744,31

	Комплекс 6					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		Ккал
			Б	Ж	У	
210-03	Рагу из филе птицы	200	17,87	9,81	20,40	226,27
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
TK	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
	Итого	570	24,77	19,81	96,88	620,19

	Комплекс 7					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		
			Б	Ж	У	
15-2017	Сыр порционно	15	3,91	3,92	0,00	50,50
223-11	Запеканка из творога с молоком сгущенным	180/10	106,61	22,59	35,84	475,80
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	585	115,59	28,03	99,14	791,90

	Комплекс 8					
$N_{\underline{0}}$	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
451-04	Биточки говяжьи	100	15,90	14,40	16,00	261,00
540-04	Рагу овощное 2 вариант	180	4,14	9,18	19,26	174,60
TK	Кисель из свежих плодов или ягод	200	0,13	24,50	0,04	117,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	650	25,87	49,38	72,60	733,20

	Комплекс 9					
No	Приём пищи,	Macca	Пип	ства		
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
374-04	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	10,60	5,10	5,60	112,00
305-17	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,00	239,94
TK	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	650	23,83	14,26	102,85	622,54

	Комплекс 10					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
244-11	Плов из говядины	200	20,40	19,11	32,51	396,00
TK	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,20	62,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	587	25,53	20,63	91,01	663,60

	Комплекс 11					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
239, 331- 17	Тефтели рыбные	75/30	10,55	8,87	12,71	172,98
312-11	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,50	164,76
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	635	20,83	15,93	92,69	594,66

	Комплекс 12					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
437-04	Гуляш	50/50	13,90	6,50	4,00	132,00
203-17	Макароны отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86
382-17	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	121,77
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	650	30,23	18,28	95,43	669,23

	Комплекс 13					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	<b>(</b> г)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Нагетсы из филе птицы	100	7,30	7,60	31,82	534,00
540-04	Рагу овощное 2 вариант	180	4,14	9,18	19,26	174,60
TK	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,20	62,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	667	16,57	18,30	109,58	976,20

	Комплекс 14					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
210-17	Омлет натуральный с маслом сливочным	180/10	18,25	27,54	3,37	334,30
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	560	24,60	34,64	59,42	644,30

	Комплекс 15					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
235-17	Шницель рыбный натуральный	100	13,76	8,08	9,00	164,00
312-11	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,50	164,76
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,30	13,50	63,00
	Итого	660	23,21	15,16	90,80	569,36

	Комплекс 16					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		
			Б	Ж	У	
347-2018	Котлеты "Школьные"	100	14,70	11,10	12,70	210,00
540-04	Рагу овощное 2 вариант	180	4,14	9,18	19,26	174,60
TK	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,78	0,05	27,63	114,80
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
TK	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
	Итого	670	25,62	30,33	117,89	817,00

	Комплекс 17					
$N_{\underline{0}}$	Приём пищи,	Macca	Пип	ства		
рецептуры	наименование блюда	порции			Ккал	
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
TK	Гречка по- Кубански	200	28,85	10,40	79,73	517,68
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	580	34,62	11,72	137,03	758,28

	Комплекс 18					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(г)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
211-17	Омлет с сыром с маслом сливочным	180/10	23,41	33,90	3,25	412,91
TK	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	560	31,92	43,70	55,05	728,11

	Комплекс 19					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
431-04	Печень по-строгановски	75/35	13,60	13,60	3,90	195,00
205-17	Макароны отварные с овощами	180	6,21	7,19	34,23	226,08
TK	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,78	0,05	27,63	114,80
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80 0,30 13,50			63,00
	Итого	660	25,59	22,34	109,06	741,48

	Комплекс 20					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,10	0,20	3,80	22,00
TK	Плов из птицы	200	26,67	13,60	37,73	382,67
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	550	33,27	14,90	93,21	639,59

	Комплекс 21					
No	Приём пищи,	Macca	Пип	ства		
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
163-03	Котлета "Здоровье"	100	15,96	13,86	8,94	226,00
TK	Каша с овощами	180	7,20	1,26	50,40	225,00
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	660	28,23	16,64	122,64	716,60

	Комплекс 22					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(г)			Ккал
			Б	Ж	У	
234-17	Биточек рыбный с маслом сливочным	100/5	12,24	11,39	14,75	211,00
312-11	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,50	164,76
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
TK	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
	Итого	655	22,82	27,15	115,73	769,68

№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		
			Б	Ж	У	
15-2017	Сыр порционно	15	3,91	3,92	0,00	50,50
TK	Запеканка творожная с курагой со сметаной	200/5	9,80	7,75	134,70	844,50
TK	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,20	62,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	597	18,13	12,99	188,20	1138,70

	Комплекс 24					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		
			Б	Ж	У	
TK	Биточек из говядины с помидором, запеченный под сырной корочкой	100	5,60	5,33	39,07	220,00
508-04	Каша рассыпчатая	180	10,18	13,83	48,96	345,50
TK	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,78	0,05	27,63	114,80
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	650	21,56	20,71	158,96	885,90

	Комплекс 25					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
TK	Рыба, запеченная с помидором	100	16,70	11,20	2,38	189,92
310-11	Картофель отварной	180	3,43	5,18	27,62	170,82
TK	Кисель из свежих плодов или ягод	200	0,13	24,50	0,04	117,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	650	25,61	47,98	65,89	702,94

	Комплекс 26					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
436-04	Жаркое по-Домашнему	200	17,80	9,80	21,60	250,00
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	580	22,87	11,32	84,90	515,60

	Комплекс 27					
$N_{\underline{0}}$	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	$(\Gamma)$			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
234-17	Котлета рыбная с маслом сливочным	100/10	12,28	15,01	14,81	244
312-11	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,5	164,76
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	660	22,31	27,87	95,36	718,76

	Комплекс 28					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,1	0,2	3,8	22
TK	Филе птицы, тушенное в соусе	75/25	13,37	6,45	0,75	124,90
203-17	Макароны отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86
TK	Кисель из свежих плодов или ягод	200	0,13	24,50	0,04	117,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	650	24,65	38,99	70,84	635,36

	Комплекс 29					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(г)			Ккал
			Б	Ж	У	
222-17	Пудинг из творога, запеченный с молоком сгущенным	180/10	28,28	20,25	48,84	490,20
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
TK	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
	Итого	590	34,35	30,27	127,14	867,80

	Комплекс 30					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		
			Б	Ж	У	
TK	Овощи (по-сезону)	100	1,1	0,2	3,8	22
451-04	Котлета говяжья	100	15,9	14,40	16,00	261,00
540-04	Рагу овощное 2 вариант	180	4,14	9,18	19,26	174,60
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,80	20,00	95,60
TK	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	630	26,64	24,88	90,74	692,52
	ВСЕГО ЗА 30 ДНЕЙ		880,38	765,77	2982,47	21912,28
	СРЕДНЯЯ		29,35	25,53	99,42	730,41

## Горячие обеды для детей ОВЗ с 5 по 11 класс



	Понедельник					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
139-04	Суп картофельный с бобовыми	250	6,20	5,60	22,30	167,00
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	261,00
508-04	Каша рассыпчатая	180	10,18	13,83	48,96	345,50
685-04	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	58,00
TK	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	Итого	945	39,83	41,43	152,61	1125,50

	Вторник					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		Ккал
			Б	Ж	У	
98-11	Суп крестьянский с крупой	250	2,60	5,30	14,30	116,00
TK	Рыба запеченная	100	16,20	15,10	4,40	214,00
312-11	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,5	164,76
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	итого	910	30,38	28,16	119,18	845,48

	Среда					
№	Приём пищи,	Macca	Пищ			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		Ккал
			Б	Ж	У	
15-2017	Сыр порционно	40	10,43	10,44	0,00	134,67
111-11	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00
TK	Запеканка творожная с курагой со сметаной	200/5	10,00	12,10	134,00	747,00
TK	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
TK	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	итого	895	33,98	40,82	235,75	1475,07

	Четверг					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		<b>(</b> г)		
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
108-11	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,60	18,54	144,25
340-04	Омлет натуральный с маслом сливочным	200/5	20,23	26,15	3,65	331,10
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
TK	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	0,50	22,50	105,00
	итого	935	32,34	38,65	100,02	889,77

	Пятница					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		Ккал
			Б	Ж	У	
135-04	Суп из овощей	250	2,20	4,40	12,40	99,00
TK	Нагетсы из филе птицы	100	7,30	7,60	31,82	534,00
540-04	Рагу овощное 2 вариант	180	4,14	9,18	19,26	174,60
382-17	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	121,77
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	итого	930	21,36	23,18	134,48	1139,20

	Понедельник					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
110-04	Борщ с капустой и картофелем	250	2,00	5,20	13,10	106,00
244-11	Плов из говядины	75/150	2,95	21,50	36,57	445,50
685-04	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	58,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	итого	980	12,20	34,50	119,82	926,60

	Вторник					
№	Приём пищи,	Macca	Пищ			
рецептуры	наименование блюда	порции	<b>(</b> г)			Ккал
			Б	Ж	У	
15-2017	Сыр порционно	45	11,73	11,75	0,00	151,50
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками	50/200	2,00	2,40	14,80	90,00
223-11	Запеканка из творога со сметаной	200/10	35,57	25,66	33,96	512,60
TK	Кисель из сушеных фруктов	200	0,72	0,00	13,20	57,20
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40 0,40 18,00			84,00
	итого	895	59,68	45,15	119,14	1126,37

	Среда					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции		(r)		Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
144-04	Суп из овощей с фасолью	250	3,90	4,60	14,60	116,00
431-04	Печень по-строгановски	100/35	18,36	18,36	5,27	263,30
204-17	Макароны отварные с сыром	180	12,18	14,33	30,70	300,96
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
TK	Хлеб пшеничный	55	3,85	1,10	27,50	131,45
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	итого	960	43,34	53,29	131,60	1150,63

	Четверг					
№	Приём пищи,	Macca	Пищ			
рецептуры	наименование блюда	порции		<b>(</b> г)		
			Б	Ж	У	
109-04	Борщ	250	1,70	5,10	10,30	93,00
210-03	Рагу из филе птицы	75/150	20,10	11,04	22,95	254,60
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
TK	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
TK	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	0,50	22,50	105,00
	Итого	865	29,53	18,26	110,75	705,00

	Пятница					
№	Приём пищи,	Macca	Пищ	евые вещес	тва	
рецептуры	наименование блюда	порции		$(\Gamma)$		
			Б	Ж	У	
TK	Салат по-сезону	100	0,75	6,00	2,35	66,60
130-04	Рассольник	250	2,10	4,50	13,60	104,00
234-17	Котлета рыбная	100	12,20	7,76	14,68	178,00
203-17	Макароны отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86
TK	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,20	62,00
TK	Кондитерское изделие	15	0,98	4,20	9,30	106,00
TK	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
TK	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	итого	962	30,08	31,00	142,66	993,18
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		332,72	354,44	1366,01	10376,80
	СРЕДНЯЯ		33,27	35,44	136,60	1037,68

#### Полдники для детей ОВЗ с 5 по 11 класс



	Понедельник					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(L)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Булочка сырная	150	17,85	24,60	62,40	549,00
342-17	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,81	114,60
	Итого	350	18,01	24,76	90,21	663,60

	Вторник					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	$(\Gamma)$			Ккал
			Б	Ж	У	
420-17	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	274
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Кондитерское изделие	40	3,70	5,20	30,00	176,00
	итого	350	15,76	15,63	83,17	510,00

	Среда					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
410-17	Ватрушка с творогом	100	12,30	7,31	38,90	269,30
386-17, 386-17, TK	Кисломолочный продукт	250	5,80	5,00	8,00	100,00
	итого	350	18,10	12,31	46,90	369,30

	Четверг					
No	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
742-04	Кулебяка с капустой	100	6,03	5,83	31,23	202,86
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	400	7,43	6,23	61,23	334,66

	Пятница					
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(L)			Ккал
			Б	Ж	У	
743-04	Расстегай с мясом	150	23,36	16,08	44,96	420,00
350-17	Кисель из плодов свежих	200	0,13	24,50	0,04	117,00
	Итого	350	23,49	40,58	45,00	537,00

	Понедельник					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
471-03	Булочка бриошь с изюмом	150	6,57	10,95	52,50	333,00
TK	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
	Итого	350	9,73	13,65	68,45	423,00

	Вторник					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
406-17	Пирожок печеный с картофелем	150	9,05	11,40	55,35	360,00
385-17,	Молоко или коктейль молочный	200				
TK	WOJOKO WIW KOKTEWID MOJO-ITBIW	200	5,80	5,00	9,60	107,00
	Итого	350	14,85	16,40	64,95	467,00

	Среда					
№	Приём пищи,	Macca	Пип			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)			Ккал
			Б	Ж	У	
TK	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	274,00
TK	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	410	12,46	10,83	62,97	381,00

Четверг						
№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(r)		Ккал	
			Б	Ж	У	
406-17	Пирожок печеный с печенью	100	15,57	10,72	29,97	280,00
389-17, TK	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	380	16,87	11,12	57,95	403,32

	Пятница					
No	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества			
рецептуры	наименование блюда	порции	(г)			Ккал
			Б	Ж	У	
440-17	Булочка творожная	100	13,08	6,06	38,68	290,00
382-17	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	121,77
TK	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	400	17,56	10,00	66,06	458,77
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		154,25	161,51	646,88	4547,65
	СРЕДНЯЯ		15,42	16,15	64,69	454,76

# Приложение



#### Приложение А

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

#### Таблица замены продуктов с учётом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г	
1	2	3	4	
Говядина	100	Мясо кролика	96	
		Печень говяжья	116	
		Мясо птицы	97	
		Рыба (треска)	125	
		Творог с массовой долей жира 9%	120	
		Баранина 2 кат.	97	
		Конина 1 кат.	104	
		Мясо лося (мясо с ферм)	95	
		Оленина (мясо с ферм)	104	
		Консервы мясные	120	
Молоко питьевое с массовой долей	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100	
жира 3,2%		Молоко сгущённое (цельное и с сахаром)	40	
		Сгущённо-варёное молоко	40	
		Творог с массовой долей жира 9%	17	
		Мясо (говядина 1 кат.)	14	
		Мясо (говядина 2 кат.)	17	
		Рыба (треска)	17,5	
		Сыр	12,5	
		Яйцо куриное	22	
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83	
		Рыба (треска)	105	
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31	
		Мясо (говядина)	26	
		Рыба (треска)	30	
		Молоко цельное	7	

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6
		Сыр			20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)			87
Творог с массовой долей жира 9%				105	
Картофель	100	Капуста белокочани	111		
		Капуста цветная	Капуста цветная		
		Морковь			154
		Свёкла	Свёкла		
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные			33
		Горошек зелёный			40
		Горошек зелёный к	онсервированный		64
		Кабачки			300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервиро	Фрукты консервированные		
		Соки фруктовые			133
		Соки фруктово-ягодные			133
		Сухофрукты:			
		Яблоки			12
		Чернослив			17
		Курага	8		
Изюм					22

#### Таблица расхода соли при приготовлении блюд и изделий

№ п/п	Наименование блюда	Соль, г
1	2	3
1	Холодные блюда (на 1 порцию)	2-3
2	Супы (на 1000 г)	6-10
3	Блюда из овощей (варка) на 1 литр воды	10
4	Блюда из круп (на 1 кг крупы)	
	Гречневая каша:	
	<ul> <li>Рассыпчатая из ядрицы</li> </ul>	21
	■ Вязкая	40
	Пшённая 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 (на 1 порцию)	3
10	Блюда из мяса (на 1 порцию)	4
11	Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3-5

#### Приложение В

# Таблица расхода сырья на осенне-зимний период года

Наименование сырья	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса сырья нетто, г				
1	2	3	4				
Картофель свежий продовольственный							
Сырой очищенный:							
<ul> <li>С 1 сентября по 31 октября</li> </ul>	133	25	100				
<ul> <li>С 1 ноября по 31 декабря</li> </ul>	143	30	100				
<ul> <li>С 1 января по 28-29 февраля</li> </ul>	154	35	100				
I	Морковь столовая свежая						
Молодая пучковая сырая очищенная	200	50	100				
Сырая очищенная:							
<ul> <li>До 1 января</li> </ul>	125	20	100				
<ul><li>С 1 января</li></ul>	133	25	100				
Свекла столовая свежая							
Сырая очищенная:							
<ul> <li>До 1 января</li> </ul>	125	20	100				
<ul> <li>С 1 января</li> </ul>	133	25	100				

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной, изд-во «Хлебпродинформ», 2004. 639с.
- 2. Сборник технических нормативов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под общей редакцией М.П. Могильного, Изд-во Дели принт, 2017.- 544с.
- 3. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садом, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений / Под редакцией профессора Перевалова А. Я.
- 4. Сборник технологических нормативов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под общей редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во ТОО «Пчёлка», 1994.- 616с.
- 5. Скурихин И.М., Волгарева М.Н. Химический состав пищевых продуктов. Изд. 2-е М.: Агропромиздат, 1987. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. 224с.; Кн. 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов. 360с.
- 6. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 7. Технологические карты муниципального унитарного предприятия «КШП №1» муниципального образования город Краснодар на кулинарные изделия (или блюда).