

СОГЛАСОВАНО:

РАЗРАБОТАНО:



Директор МОУ СШ № 14

(подпись)

(расшифровка подписи)

"22" сентября 2022 г.



Директор ООО "МАРГО"

/М.В.Лашенкова/

"22" сентября 2022 г.

**Индивидуальное двухнедельное меню для организации питания учащегося
в муниципальном общеобразовательном учреждении
с учетом медицинских показаний (Кофанова Таисия)**

(горячий завтрак)

С учетом медицинских показаний, из меню исключено: молоко, сдоба, горох, соусы.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8.) изготовление продукции производится в соответствии с технико-технологическими картами (ТТК), разработанными уполномоченным лицом и утвержденными директором организации, оказывающей услуги питания, а также в соответствии с технологическими картами, составленными на основе действующих Сборников рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ("Хлебпродинформ", Москва 1996г) под редакцией Ф.Л.Марчука.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2012 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя рисовая с маслом сливочным (на воде)	200/10	5	12,8	27,5	252
ТТК № 7	Творожный пирог	100	6,8	7,6	17,2	176
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:	560	15,1	21,3	81,7	596
	Суммарный объем завтрака:	560				

ДЕНЬ 2

ТТК № 35	Форшмак из говядины	100	15,3	5,9	3,9	132
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	1	24,2	121
	ИТОГО:	534	25,1	14,3	85,4	575
	Суммарный объем завтрака:	534				

ДЕНЬ 3

ТТК № 96	Плов из мяса птицы	270	16	16,5	40,8	358
т.24/96	Овощи порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	50	0,8	0	4	22
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	60	3,7	1,1	26,4	132
	ИТОГО:	580	20,7	17,6	86,2	570
	Суммарный объем завтрака:	580				

ДЕНЬ 4

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
97/04	Сыр (порциями)	11	2,1	2,5	0	39
ТТК № 120	Зразы ленивые из филе птицы	90	11,6	11	13,5	222
336/12	Капуста тушеная	200	4,2	6,4	18,8	150
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	62	3,8	1,1	27,2	136
	ИТОГО:	21,9	21	74,5	605	
	Суммарный объем завтрака:	563				

ДЕНЬ 5

ТТК № 129	Филе птицы припущенное	100	13,1	12,2	0,4	144
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
т.24/96	Овощи порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	38	0,6	0	3	16
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:	23,3	20,5	82,7	592	
	Суммарный объем завтрака:	568				

ДЕНЬ 6

ТТК № 123	Каша по-Суворовски с маслом сливочным (на воде)	200/10	5,8	9,2	28,6	211
ТТК № 140	Творожник	100	11,1	11,2	15,5	212
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
	ИТОГО:	19,9	21,2	78,9	580	
	Суммарный объем завтрака:	555				

ДЕНЬ 7

ТТК № 55	Биточки рыбные запеченные	100	11,2	4,8	10	126
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	170	4,7	13	25,8	275
422/02	Икра свекольная	35	0,8	1,5	4,3	35
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	45	2,8	0,8	19,8	99
	ИТОГО:	19,7	20,1	74,9	593	
	Суммарный объем завтрака:	550				

ДЕНЬ 8

97/04	Сыр (порциями)	10	2	2,3	0	36
ТТК № 129	Филе птицы припущенное	100	13,1	12,2	0,4	144
510-III/04	Каша вязкая гречневая	180	5,4	8,1	26,8	205
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:	23,8	23,5	64,2	553	
	Суммарный объем завтрака:	540				

ДЕНЬ 9

ТТК № 29	Форшмак из птицы	90	9,2	10,8	4	153
516-III/04	Макаронные изделия отварные	160	5,6	6,5	37,6	235
т.24/96	Овощи порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	40	0,6	0	3,2	17
ТТК № 125	Горошек зеленый консервированный отварной	15	0,4	0	1	7
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	48	3	0,8	21,1	105
	ИТОГО:	19	18,1	81,9	575	
	Суммарный объем завтрака:	553				

ДЕНЬ 10

ТТК № 91	Тефтели из птицы натуральные рубленные (вместо соуса- бульон)	100/20	7,8	9,1	5,5	186
518-III/04	Картофель отварной	150	3	6,1	24,3	166
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:	14,1	16,1	66,8	520	
	Суммарный объем завтрака:	520				