

СОГЛАСОВАНО:



УТВЕРЖДАЮ:



**Основное двухнедельное меню рационов горячего питания
для детей различного возраста с ограниченной возможностью
здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном
общеобразовательном учреждении
(горячий завтрак)
(стоимость каждого варианта 71-80 руб)**

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 действующего Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.

ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/8	5	11,3	27	238
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 2; 4; 16	Пирожок "Обожайка" с фаршем из капусты с птицей (филе)	90	10,1	8,1	30,69	239
ТТК № 21	Хлеб домашний	35	2,1	0,6	15,4	77
	ИТОГО:		17,5	20	88,29	614

ДЕНЬ 2

ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/5	7,6	10	31,2	235
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 15	Ватрушка с фаршем из сыра	75	8,1	3,9	28,4	183
ТТК № 12						
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
	ИТОГО:		18,6	14,7	94	573

ДЕНЬ 3

ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/10	7	13,2	28,4	266
	Фрукты свежие (яблоки)	205	0,8	0,8	16	90
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:		11,1	14,9	81,4	524

ДЕНЬ 4

ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/6	6,4	10,3	27,2	215
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 7	Творожный пирог	70	4,7	5,3	12	123
ТТК № 21	Хлеб домашний	49	3	0,9	21,5	108
	ИТОГО:		14,9	16,7	75,7	506

ДЕНЬ 5

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшенная с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/3	7,4	7,3	30,6	223
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 83	Беляш печеный с курочкой (филе птицы)	75	11,8	9	24,6	228
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
	ИТОГО:		22,5	17,2	92,2	619

ДЕНЬ 6

ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/5	5,9	10,2	28	177
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 15	Ватрушка с фаршем из сыра	70	7,6	3,7	26,5	171
ТТК № 12						
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
	ИТОГО:		16,6	14,7	89,7	509

ДЕНЬ 7

ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/7	6,4	11	27,2	22
ТТК № 72	Кисель фруктовый	200	0	0	14	52
ТТК № 16/1; 764-III/04	Пирожок любимый печеный с фаршем творожным	70	8,7	6,1	26,3	197
ТТК № 21	Хлеб домашний	35	2,1	0,6	15,4	77
	ИТОГО:		17,2	17,7	82,9	348

ДЕНЬ 8

ТТК № 140	Творожник	80	13,6	9,7	12,4	195
	Фрукты свежие (яблоки)	210	0,8	0,8	16,3	92
ТТК № 162	Чай каркадэ	200	0,2	0	15	58
	ИТОГО:		14,6	10,5	43,7	345

ДЕНЬ 9

ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/6	5	9,9	27	225
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 16/1	Пирожок любимый печеный с фаршем из капусты с мясом (говядина)	80	12,2	9,6	25,8	240
ТТК № 10						
ТТК № 21	Хлеб домашний	44	2,7	0,8	19,4	97
	ИТОГО:		20,7	20,5	87,2	622

ДЕНЬ 10

ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на цельном молоке)	200/4	7	8,8	28,4	226
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 16/1	Пирожок любимый печеный с фаршем	90	7,2	6,3	25,2	195
ТТК № 152	картофельным с печенью					
ТТК № 21	Хлеб домашний	42	2,6	0,7	18,4	92
	ИТОГО:		17,1	15,8	87,2	573