

СОГЛАСОВАНО:

Директор

МОУ «Гимназия г. Волжского»
 (наименование образовательного учреждения)
 С. Г. Амбарцумова
 (подпись)
 «01» февраля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "МАРГО"



/М.В.Лашенкова/

"01" февраля 2024 г.

**Основное двухнедельное меню
 для детей в возрасте от 7 до 11 лет (1-4 классы),
 детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей
 и детей, состоящих на учёте у фтизиатра,
 обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении
 (горячий завтрак)
 (стоимость каждого варианта 87-37 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 действующих Сборников рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. 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.

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ($\pm 5\%$), при этом средний показатель за неделю соответствует норме 20-25% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 3). Объемы порций и суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1 и 3).

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 смеси молока и воды)	200/11	5	8,4	28	193
ТТК № 140	Творожник	110	11,1	11,2	15,5	212
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	56	3,5	1	24,6	123
	ИТОГО:		19,9	20,6	83,3	588
	Суммарный объем завтрака:	584				

ДЕНЬ 2

ТТК № 132	Котлета домашняя (филе птицы + говядина)	110	9,9	10,4	4,8	136
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
601-III/04	Соус сметанный с томатом	30	0,8	1,8	1,8	30
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
	ИТОГО:		20,1	20,4	84,1	591
	Суммарный объем завтрака:	567				

ДЕНЬ 3

ТТК № 155	Плов из филе птицы	200	12,6	12,2	30,2	284
422/02	Икра свекольная	100	2,3	7,4	13,1	129
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
	ИТОГО:		19	20,7	82	591
	Суммарный объем завтрака:	554				

ДЕНЬ 4

ТТК № 131	Тефтели домашние тушеные (филе птицы + говядина)	110	7	8,1	5,5	135
ТТК № 157	Соус томатный с овощами	40	0,6	3	3	48
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	180	9,1	8,2	40,1	250
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
	ИТОГО:		19,9	20,1	84	596
	Суммарный объем завтрака:	584				

ДЕНЬ 5

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 50	Гуляш из птицы (из филе)	150	8,5	10,1	4	126
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,2	7,2	40	291
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	48	3	0,8	21,1	105
		ИТОГО:	20,9	18,1	80,1	580
		Суммарный объем завтрака:	578			

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

19,96	19,98	82,70	589,20
15 - 20	16 - 20	67 - 84	470 - 588

ДЕНЬ 6

ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/10	5,8	9,2	28,8	183
ТТК № 140	Творожник со сметаной	90/25	10,6	10,2	14,6	232
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
		ИТОГО:	20,5	20,5	82,1	593
		Суммарный объем завтрака:	579			

ДЕНЬ 7

ТТК № 163; 601-III/04	Митболы по-русски (филе птицы + говядина) в соусе сметанном с томатом	110/55	10	12,5	6,7	186
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	42	2,6	0,7	18,4	92
		ИТОГО:	19,1	20,6	82,4	600
		Суммарный объем завтрака:	587			

ДЕНЬ 8

ТТК № 153	Котлета рыбная с яйцом (филе минтая)	110	10,5	5,2	11	138
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	180	4,7	13	25,8	225
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:	19,1	19,3	78,2	553
		Суммарный объем завтрака:	550			

ДЕНЬ 9

97/04	Сыр (порциями)	12	0,2	3	0	37
ТТК № 57	Бефстроганов из птицы (из филе)	110	6,7	8,3	2,8	92
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,2	7,2	40	291
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	60	3,7	1,1	26,4	132
		ИТОГО:	20,6	19,8	84,2	612
		Суммарный объем завтрака:	562			

ДЕНЬ 10

ТТК № 120	Зразы ленивые из филе птицы	120	13,4	13,4	18,9	269
336/12	Капуста тушеная (из свежей белокочанной капусты)	200	4,2	6,4	18,8	150
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	46	2,9	0,8	20,2	101
		ИТОГО:	20,7	20,6	72,9	578
		Суммарный объем завтрака:	566			

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

20	20,16	79,96	587,2
15 - 20	16 - 20	67 - 84	470 - 588

СОГЛАСОВАНО:

Директор

(наименование образовательного учреждения)

С.Т. Аюбаркушова

(подпись)

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "МАРГО"

М.В. Лашенова

2024 г.



Основное двухнедельное меню
для детей в возрасте от 12 лет и старше (5-11 классы),
детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей
и детей, состоящих на учёте у фтизиатра,
обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении
(горячий завтрак)
(стоимость каждого варианта 87-37 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 действующих Сборников рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. 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.

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ($\pm 5\%$), при этом средний показатель за неделю соответствует норме 20-25% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 3). Объемы порций и суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1 и 3).

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 смеси молока и воды)	200/11	5	8,4	28	193
ТТК № 140	Творожник	110	11,1	11,2	15,5	212
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	56	3,5	1	24,6	123
		ИТОГО:	19,9	20,6	83,3	588
	Суммарный объем завтрака:	584				

ДЕНЬ 2

ТТК № 132	Котлета домашняя (филе птицы + говядина)	110	9,9	10,4	4,8	136
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
601-III/04	Соус сметанный с томатом	30	0,8	1,8	1,8	30
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	20,1	20,4	84,1	591
	Суммарный объем завтрака:	567				

ДЕНЬ 3

ТТК № 155	Плов из филе птицы	200	12,6	12,2	30,2	284
422/02	Икра свекольная	100	2,3	7,4	13,1	129
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
		ИТОГО:	19	20,7	82	591
	Суммарный объем завтрака:	554				

ДЕНЬ 4

ТТК № 131	Тефтели домашние тушеные (филе птицы + говядина)	110	7	8,1	5,5	135
ТТК № 157	Соус томатный с овощами	40	0,6	3	3	48
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	180	9,1	8,2	40,1	250
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		ИТОГО:	19,9	20,1	84	596
	Суммарный объем завтрака:	584				

ДЕНЬ 5

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 50	Гуляш из птицы (из филе)	150	8,5	10,1	4	126
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,2	7,2	40	291
ТТК № 162	Чай каркадэ	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	48	3	0,8	21,1	105
		ИТОГО:	20,9	18,1	80,1	580
		Суммарный объем завтрака:	578			

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

19,96	19,98	82,70	589,20
18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 96	544 - 680

ДЕНЬ 6

ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/10	5,8	9,2	28,8	183
ТТК № 140	Творожник со сметаной	90/25	10,6	10,2	14,6	232
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
		ИТОГО:	20,5	20,5	82,1	593
		Суммарный объем завтрака:	579			

ДЕНЬ 7

ТТК № 163; 601-III/04	Митболы по-русски (филе птицы + говядина) в соусе сметанном с томатом	110/55	10	12,5	6,7	186
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	42	2,6	0,7	18,4	92
		ИТОГО:	19,1	20,6	82,4	600
		Суммарный объем завтрака:	587			

ДЕНЬ 8

ТТК № 153	Котлета рыбная с яйцом (филе минтая)	110	10,5	5,2	11	138
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	180	4,7	13	25,8	225
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:	19,1	19,3	78,2	553
		Суммарный объем завтрака:	550			

ДЕНЬ 9

97/04	Сыр (порциями)	12	0,2	3	0	37
ТТК № 57	Бефстроганов из птицы (из филе)	110	6,7	8,3	2,8	92
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,2	7,2	40	291
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	60	3,7	1,1	26,4	132
		ИТОГО:	20,6	19,8	84,2	612
		Суммарный объем завтрака:	562			

ДЕНЬ 10

ТТК № 120	Зразы ленивые из филе птицы	120	13,4	13,4	18,9	269
336/12	Капуста тушеная (из свежей белокочанной капусты)	200	4,2	6,4	18,8	150
ТТК № 162	Чай каркадэ	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	46	2,9	0,8	20,2	101
		ИТОГО:	20,7	20,6	72,9	578
		Суммарный объем завтрака:	566			

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

20	20,16	79,96	587,2
18 - 22,5	18,4 - 23	76,6 - 96	544 - 680

СОГЛАСОВАНО:

Директор

(наименование образовательного учреждения)

С.Т. Анбарчукова

(подпись) (расшифровка подписи)

"01" февраля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "МАРГО"

М.В.Лашенова/

"01" февраля 2024 г.



**Основное двухнедельное меню рационов горячего питания
для детей различного возраста с ограниченной возможностью
здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном
общеобразовательном учреждении
(обед)
(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 действующих Сборников рецептов:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 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	
82/11; ТТК № 99	Суп картофельный с вермишелью с филе птицы отварным	200/7	3,1	3	13,8	94
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	100/50	13,8	14,6	27,3	297
510-III/04	Каша вязкая гречневая	150	4,5	6,7	22,4	171
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	52	3,2	0,9	22,8	114
		ИТОГО:	24,8	25,2	101,3	734

ДЕНЬ 2

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	100	14,1	14	18,1	262
512-III/04	Рис припущенный	150	3,6	6	37,5	220
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	48	3	0,8	21,1	105
		ИТОГО:	25,9	25,2	109,5	779

ДЕНЬ 3

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/8	1,8	5	8,2	87
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	100	13,1	14	18,1	262
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	150	4,2	6,7	24	175
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	56	3,5	1	24,6	123
		ИТОГО:	22,8	26,7	89,9	705

ДЕНЬ 4

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом со сметаной	200/12	4,7	5,2	5,3	109
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные (из филе)	100	15	14,2	7,8	239
518-III/04	Картофель отварной	150	3	6,1	24,3	166
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	50	3,1	0,9	22	110
		ИТОГО:	26,4	26,4	90,8	748

ДЕНЬ 5

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной	200/14	1,8	7	10,6	115
ТТК № 120	Зразы ленивые из птицы (из филе)	100	14	12,2	15	247
516-III/04	Макаронные изделия отварные	150	5,2	6,1	36	220
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	43	2,7	0,7	18,9	95
		ИТОГО:	23,9	26	95,5	735

ДЕНЬ 6

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	200	4,4	2,8	5	84
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная (из филе)	100	14,1	14	18,1	262
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	150	7,6	7,8	27,7	208
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	70	4,3	1,3	30,8	154
		ИТОГО:	30,6	25,9	96,6	766

ДЕНЬ 7

57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной	200	1,6	4,2	10,4	86
ТТК № 127	Тефтели из птицы в соусе томатном (из филе)	100/50	13,8	14,6	27,3	297
510-III/04	Каша вязкая гречневая	150	4,5	6,7	22,4	171
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	62	3,8	1,1	27,2	136
		ИТОГО:	24,3	26,6	118,7	814

ДЕНЬ 8

81/11; ТТК № 99	Суп картофельный с горохом с филе птицы отварным	200/8	6,2	5,1	17,8	145
ТТК № 120	Зразы ленивые из птицы (из филе)	100	14	12,2	15	247
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	150	4,2	6,7	24	175
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	64	4	1,2	28,1	140
		ИТОГО:	28,6	25,2	99,9	765

ДЕНЬ 9

67/11; ТТК № 99	Щи из свежей капусты с картофелем с филе птицы отварным	200/14	3,8	4,6	8	90
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные (из филе)	100	15	14,2	7,8	239
516-III/04	Макаронные изделия отварные	150	5,2	6,1	36	220
639-III/04	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
ТТК № 21	Хлеб домашний	66	4,1	1,2	29	145
		ИТОГО:	28,7	26,1	112,2	818

ДЕНЬ 10

80/11	Суп картофельный с пшеном	200	2	4,2	11,4	92
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	100	13,1	14	18,1	262
512-III/04	Рис припущенный	160	3,8	6,4	39,5	235
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	56	3,5	1	24,6	123
		ИТОГО:	22,6	25,6	108,6	770