

Согласовано:
МБДОУ "СОШ № 32 с углубленным изучением
английского языка" г. Озерск
(Структурное подразделение)

_____ Е.П. Арчакова

" _____ " _____ 2024 г.

Утверждаю:
Директор ООО "Кардинал"


_____ И.Г. Вахитов

" _____ " _____ 2024 г.

**Примерное 2-х недельное меню
горячего питания
для учащихся, нуждающихся в лечебном питании (аллергиков)
с 7 до 11 лет (1 - 4 класс)**

(Данное меню основано на территориальном стандарте для использования в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения Челябинской области, утвержденное Главным внештатным диетологом Министерства здравоохранения Челябинской области Л.Н. Красногоровой)

**Примерное 2-х недельное меню
горячего питания
для учащихся, нуждающихся в лечебном питании (аллергиков) с 7 до 11 лет (1 - 4 класс)**

№ п/п	Наименование	Выход,	Белки,	Жиры,	Углевод	Энергетич	№ рецептуры
		г	г	г	ы, г	еская ккал	
1 НЕДЕЛЯ							
День 1							
1	Сосиски отварные	80	8,81	19,08	0,30	131,00	С6.2015 г. № 243
2	Макаронные изделия отварные	150	5,69	0,69	29,65	147,59	С6.2015 г. № 202
3	Салат из белокочанной капусты с морковью (до 1 марта)	60	0,80	3,65	5,11	56,47	С6.2015 г. № 45
4	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	С6.2015 г. № 376
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
	Итого за день:	520	17,74	23,74	64,55	465,20	
День 2							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,05	7,25	0,08	74,80	С6.2015 г. № 14
2	Каша вязкая молочная из риса	200	5,92	3,61	42,83	261,00	С6.2015 г. № 174
3	Какао с молоком	200	3,87	3,80	25,07	149,96	С6.2015 г. № 382
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
5	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	С6.2015 г. № 338
	Итого за день:	540	12,61	15,36	92,27	600,30	
День 3							
1	Жаркое по-домашнему (из говядины)	200	20,57	9,40	17,24	235,84	С6.2015 г. № 259
2	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	С6.2015 г. № 376
3	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
4	Булочка "Дорожная"	70	4,75	9,77	49,10	269,50	С6.2015 г. № 67
	Итого за день:	500	27,76	19,49	95,83	635,48	
День 4							
1	Сосиски отварные	80	8,81	19,08	0,30	131,00	С6.2015 г. № 243
2	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	С6.2015 г. № 312
3	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	0,00	20,01	84,60	С6.2015 г. № 349
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
5	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	С6.2015 г. № 338
	Итого за день:	560	15,79	24,58	65,04	467,39	
День 5							
1	Плов из мяса птицы	200	21,98	22,52	34,69	459,30	С6.2015 г. № 291
2	Свекла отварная (порциями)	70	0,49	0,07	1,33	7,70	С6.1996 г. Таб.24
3	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	С6.2015 г. № 376
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
	Итого за день:	500	24,91	22,91	65,51	597,14	

2 НЕДЕЛЯ

День 1

1	Сыр (порциями)	15	3,48	4,42	0,00	54,60	Сб.2015 г. № 15
2	Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба" с маслом сливочным	250/10	6,02	10,86	30,07	242,17	Сб.2015 г. № 175
3	Чай с сахаром, молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	Сб.2015 г. № 378
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
Итого за день:		505	13,39	16,93	60,46	447,91	

День 2

1	Биточки "Солнышко"	80	11,99	6,07	10,68	145,32	Сб.2005 г. № 53
2	Макаронные изделия отварные	150	5,69	0,69	29,65	147,59	Сб.2015 г. № 202
3	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015 г. № 376
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
5	Йогурт порционный	60	2,46	0,90	3,54	32,10	Сб.2015 г. № 386
Итого за день:		520	22,58	7,98	73,36	455,15	

День 3

1	Котлета по - Куравински с соусом	70/30	2,37	4,89	13,01	116,00	Сб.2015 г. № 234
2	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	Сб.2015 г. № 312
3	Салат из белокочанной капусты с морковью (до 1 марта)	60	0,80	3,65	5,11	56,47	Сб.2015 г. № 45
4	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	0,00	20,01	84,60	Сб.2015 г. № 349
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
Итого за день:		540	9,75	13,64	73,06	464,46	

День 4

1	Тефтели 2-й вариант	110	11,84	15,12	15,54	245,53	Сб.2015 г. № 279
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,80	6,71	38,15	248,22	Сб.2015 г. № 171
3	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015 г. № 376
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
5	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Сб.2015 г. № 338
Итого за день:		590	23,48	22,55	92,98	668,29	

День 5

1	Птица тушеная в соусе	125	14,92	12,65	4,39	191,25	Сб.2015 г. № 290
2	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	199,95	Сб.2015 г. № 305
3	Икра свекольная	60	1,42	0,06	13,72	111,18	Сб.2015 г. № 75
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	25,40	110,00	Сб.2015 г. № 389
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
Итого за день:		565	23,35	17,51	94,67	682,52	
Всего за период:		5 340	191,36	184,69	777,73	5 483,84	
Среднее значение за период:		534	19,14	18,47	77,77	548,38	
Содержание Б, Ж, У в % от калорийности			1	1	4		

При разработке данного меню были использованы рецепты следующих сборников: Сборник 2015г. Тутельян В.А сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник 2005г. Министерство экономического развития Челябинской области. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Челябинской области, предназначен для организаторов школьного питания. В сборнике представлены: методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных учреждений, примерные рационы питания по возрастным группам и технико-технологические карты на кулинарные блюда и изделия. Сборник 2016г. Тутельян В.А. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При приготовлении блюд и изделий используется йодированная соль

В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)