

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОБУ «Троицкая СОШ
им. Г.К.Жукова»



Довгалев В.В.

ПРИМЕРНОЕ 10-ти дневное циклическое меню
горячих школьных обедов
для организации питания детей с ОВЗ
при МОБУ "Троицкая СОШ им.Г.К.Жукова"

третьи блюда витаминизированы витамином С

Сезон: осень-зима 2024г.

Возрастная категория: дети с ОВЗ

Сборники рецептов блюд:

**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тугельяна. – М.: Дели принт, 2010

*Москва, 2011 г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях *Москва, 2016 г.

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТПК; Под ред. В.Т.Лапиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004

Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах –

Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

День 5

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины										Минеральные вещества											
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F									
т/к № 10, № рецепт. 204***	Каша пшенная молочная жидкая	200	7,44	8,8	35,2	249,6	129,2	0	0	1,18	0,18	0,54	0	0,16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 47***	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,0	6,0	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	20	1,64	0,28	0,26	39,0	6,6	0,015	0,0075	0,84	0,005	3,45	8,05	0,018	0,065	4,95	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0025
	Итого завтрак:	420	9,28	9,08	49,46	316,60	141,8	0,015	0,0075	2,42	0,185	3,99	8,05	0,178	0,065	4,95	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,0025	0,0025
	Обед																											
т/к № 110332-2, рецептуры 155, 110332-2	Суп картофельный с клецками на мясном бульоне	250	3,98	6,05	24,4	173,07	13,84	0	0	0,93	0,0459	4,3	0	0,0583	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 370	Азу	270	17,47	17,96	43,76	400,64	39,15	5,14	0,26	5,25	0,21	9,88	0,23	0,42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
№ 375*	Чай с сахаром и лимоном	200	0,14	0,03	16,15	67	4,95	2,8	0	0,49	0	2,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,005
(т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0,2
	Итого обед:	786	26,59	24,91	85,14	765,77	78,14	8,015	0,305	9,13	0,382	23,75	47,5	0,5303	0,53	20,4	0,0094	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,205	0,205
	Всего за 5-й день:	1206	35,87	33,99	134,6	1082,37	219,94	8,03	0,3125	11,55	0,567	27,74	55,55	0,7083	0,595	25,35	0,0099	0,0014	0,0014	0,0014	0,0014	0,0014	0,0014	0,0014	0,0014	0,0014	0,2075	0,2075

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

****Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	Витамины							Минеральные вещества						
			Белки	Жиры		Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F
	Завтрак -																		
т/к № 10, № рецепт. 204***	Каша «Дружба» ассорти	200	6,2	8,6	32,4	232,0	122,98	0	0	0,39	0,1	0,2	0	0,014	0	0	0	0	0
т/к № 47*** № рецепт. 943***	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,0	6,0	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	20	1,64	0,28	0,26	39,0	6,6	0,015	0,0075	0,84	0,005	3,45	8,05	0,018	0,065	4,95	0,0005	0,0005	0,0025
	Итого завтрак: Обед	420	8,04	8,88	46,66	299	135,58	0,015	0,0075	1,63	0,105	3,65	8,05	0,032	0,065	4,95	0,0005	0,0005	0,0025
т/к № 07 № рецептуры 28	Салат овощной	100	0,72	3,19	4,38	27,6	27,34	7,98	24,01	0,34	0,02	5,7	0	0	0,01	5,7	0	0	0
т/к № 197***	Рассольник петербургский	250	2,1	5,11	16,59	120,75	26,45	25,9	71,95	0,98	0,1	7,54	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 29* № рецептуры 261*	Печень тушенная в соусе	100	11,43	12,75	2,51	197	11,48	16,1	0	1	0	19,56	0	0	0	0	0	0	0
т/к № рецептура 694*** № рецептуры 943***	гарнир: пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,54	164,7	44,38	33,3	103,92	1,21	0,17	21,8	30,6	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Кофе на молоке	200	1,4	1,4	24,4	116	33	10,5	67,5	0,4	0,02	0,24	0,08	0	0	0	0	0	0
т/к № 879***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005
	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2
	Итого обед:	896	24,32	29,08	73,25	751,11	162,85	93,855	267,425	6,39	0,436	72,24	78,18	0,052	0,54	26,1	0,0094	0,0009	0,205
	Всего за 10-й день:	1316	32,36	37,96	119,91	1050,11	298,43	93,87	267,432	8,02	0,541	75,89	86,23	0,084	0,605	31,05	0,0099	0,0014	0,2075

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тугельяна. - М.: Дели принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

****Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-соств.: А.И.Злобов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005