

"Согласовано"

Директор МАОУ СОШ № 2
муниципального образования
город Ноябрьск

И. Л. Гребнева

" 28 " февраля 2024 г.

"Утверждаю"

Генеральный директор
АО "Комбинат общественного
питания" города Ноябрьска

С. А. Тавлеев

" 28 " февраля 2024 г.

Основное (организованное) двухнедельное меню

полдник II смены для обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений,
реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования
на территории муниципального образования город Ноябрьск 2023-2024 учебный год

Прием пищи	Наименование	Выход, гр.	Бел., гр.	Жиры, гр.	Углев., гр.	Эн.цен., ккал.	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	№ сборника
Неделя 1												
Полдник	День 1											
	Пирог со смородиной	73	5,1	7,7	23	174	0,1	0	0,1	113	14	553-97
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0	9	0	24	13,5	338-17
	Кисель из яблок	200	5,8	3,4	10	122	0,1	1	0,1	28	10	352-17
Итого за полдник:		373	11,4	11,6	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 2											
Полдник												
	Пирожки с картофелем	58	5,2	7,9	25	188	0,1	0	0	117	25	687-96
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0	9	0	24	13,2	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	0,1	24	0	385-17
Итого за полдник:		358	11,5	11,6	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 3											
Полдник												
	Булочка "Оригинальная"	103	10,2	11,5	24	244	0,1	0	0,1	153	38	ТТК-17

	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22	108	0,1	8	0,0	12	0	389-17
Итого за полдник:		303	11,6	11,5	46	352	0,2	8	0,1	165	38	
	День 4											
Полдник												
	Булочка "Тюменская"	106	5,4	6,5	38	252	0,1	8	0,1	141	38	ТТК-10
	Кефир	200	5,8	5,0	8	100	0,1	1	0,04	24	0	386-17
Итого за полдник:		306	11,2	11,5	46	352	0,2	9	0,1	165	38	
	День 5											
Полдник												
	Звёздочка с повидлом	68	5,2	7,9	25	188	0,1	0	0,1	131	25	ТТК№18
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	0	24	13,2	338-17
	Кисель из шиповника	200	5,8	3,2	8	108	0,1	1	0	10	0	357-17
Итого за полдник:		368	11,5	11,6	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 6											
Полдник												
	Булочка с яблоками	114	10,1	11,1	25	244	0,1	1	0,1	153	38	568-01
	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22	108	0,1	8	0,0	12	0	389-17
Итого за полдник:		314	11,5	11,1	47	352	0,2	9	0,1	165	38	
	Неделя 2											
Полдник	День 1											
	Булочка "Российская"	56	5,2	7,9	25	188	0,1	0	0	136	25	430-17
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	0	24	13,2	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	0,1	5	0	385-17
Итого за полдник:		356	11,5	11,6	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 2											
Полдник												
	Коржик молочный	74	5,2	8,5	25	196	0,1	0	0	117	23	456-17
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	8	0	24	13,5	338-17
	Кисель из смородиной	200	5,8	2,5	8	100	0,1	1	0,1	24	1	54-23-22
Итого за полдник:		374	11,5	11,5	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 3											
Полдник												
	Булочка "Оригинальная"	103	10,2	11,5	24	244	0,1	0	0,1	140	24	ТТК-17

	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22	108	0,1	9	0	24	13,5	389-17
Итого за полдник:		303	11,6	11,5	46	352	0,2	9	0,1	164	38	
	День 4											
Полдник												
	Пирожки с картофелем	58	5,2	7,9	25	188	0,1	0	0	117	24	687-96
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0	9	0	24	13,5	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	0,1	24	0	385-17
Итого за полдник:		358	11,5	11,6	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 5											
Полдник												
	Сырная палочка	68	5,2	7,8	25	188	0,1	0	0	131	24	ТТК-9
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0	9	0	24	13,5	338-17
	Кисель из шиповника	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	0,1	10	0	357-17
Итого за полдник:	Итого:	368	11,5	11,5	46	353	0,2	9	0,1	165	38	
	День 6											
Полдник												
	Коржик молочный	108	5,2	6,4	37	253	0,1	8	0,1	141	38	456-17
	Кефир	200	5,8	5,0	8	100	0,1	1	0,0	24	0	386-17
Итого за полдник:		308	11,0	11,4	45	353	0,2	9	0,1	165	38	
	Итого за 12 дней:		137,3	138,0	556	4232	2	107	1	1979	456	
	Среднее значения за период:		11,4	11,5	46	353	0,2	9	0,1	165	38	

Средняя энергетическая ценность составляет : 353 ккал.

Настоящее основное (организованное) двухнедельное меню разработано на основе следующей документации:

1. "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под редакцией М.П. Мог В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2017 год;
2. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций" под редакцией В.Р. изд-во "Научный центр здоровья детей", г. Москва 2016 год;
3. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" под редакцией М.П. В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2012 год;
4. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тут изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;

5. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2004 год;
6. "Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания" под редакц А.В. Павлов, изд-во "Профикс", г. Санкт-Петербург 2002 год;
7. ""Сборник рецептур блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся в общеобразовательных организа под редакцией ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены", 2022 год;
8. "Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинф г. Москва 2001 год;
9. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией Ф.Л. Марчу изд-во С.К. Пекарской, г. Москва 1996 год;
10. "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания" подредакцией И.М.Скурихина, В.А изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиолгические требования к организации общественного питания населени утверждены постановлением Гласного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Сборники технических нормативов предназначены для предприятий всех организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных орагнизациях различных типов.

"Согласовано"

Технолог МКУ ЦОМУСО:


 Т.Е. Кашафудинова