

"Согласовано"

Директор МАОУ СОШ № 2  
муниципального образования  
город Ноябрьск

И. Л. Гребнева

"29" февраля 2024 г.



"Утверждаю"

Генеральный директор  
АО "Комбинат общественного  
питания" города Ноябрьска

С. А. Тавлеев

"29" февраля 2024 г.



**Основное (организованное) двухнедельное меню**

**полдник II смены** для обучающихся 5-11 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.	Са, мг.	Mg, мг.	№ сб.реп.
<b>Неделя 1</b>											
Полдник	<b>День 1</b>										
	Сырная палочка	54	7,3	9,8	33	229	0,1	2	128	21	ТТК-9
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Кисель из яблок	200	5,8	3,4	10	122	0,1	0	28	10	352-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>354</b>	<b>13,60</b>	<b>13,7</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>День 2</b>										
Полдник											
	Булочка "Ромашка"	87	7,8	10,3	34	243	0,1	2	132	31	ТТК-11
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	24	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>387</b>	<b>14,1</b>	<b>14,0</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>День 3</b>										
Полдник											
	Лепёшка сметанная	68	11,6	13,2	20	243	0,1	2	144	32	гост -82

	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22	108	0,1	0	12	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>368</b>	<b>13,5</b>	<b>13,7</b>	<b>55</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>День 4</b>										
Полдник											
	Булочка дорожная	70	7,8	9	48	251	0,1	10	156	45	425-17
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Кефир	200	5,8	5,0	8	100	0,1	1	24	0	386-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>370</b>	<b>14,1</b>	<b>14,0</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>День 5</b>										
Полдник											
	Хачапури имеретинские	65	7,8	10,5	35	243	0,1	2	128	26	950-87
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Кисель из шиповника	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	28	5	357-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>365</b>	<b>14,1</b>	<b>14,2</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>День 6</b>										
Полдник											
	Булочка с яблоками	72	11,8	13	20	243	0,1	2	144	31	568-01
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22	108	0,1	0	12	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>372</b>	<b>13,70</b>	<b>13,5</b>	<b>55</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>Неделя 2</b>										
Полдник	<b>День 1</b>										
	Булочка "Оригинальная"	84	7,5	9,9	34	243	0,1	2	132	31	ТТК-17
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	24	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>384</b>	<b>13,80</b>	<b>13,6</b>	<b>55</b>	<b>408</b>	<b>0,20</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
	<b>День 2</b>										
Полдник											
	Звёздочка с повидлом	66	7,3	10,7	34	229	0,1	2	128	11	ттк№18
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Кисель из смородины	200	5,8	2,5	8	122	0,1	0	28	20	54-23-22
<b>Итого за полдник:</b>		<b>366</b>	<b>13,60</b>	<b>13,7</b>	<b>55</b>	<b>408</b>	<b>0,20</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	



		День 3									
Полдник											
	Плюшка "Новомосковская"	98	11,7	13,2	20	243	0,1	2	144	31	гост -849
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22	108	0,1	0	12	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>398</b>	<b>13,60</b>	<b>13,7</b>	<b>55</b>	<b>408</b>	<b>0,20</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
		День 4									
Полдник											
	Шанежки наливные с яйцами	65	7,8	10,3	34	243	0,1	2	132	31	1320-98
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8	108	0,1	0	24	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>365</b>	<b>14,10</b>	<b>14,0</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,20</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
		День 5									
Полдник											
	Сырная палочка	60	7,3	9,8	34	243	0,2	2	128	26	ТТК-9
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Кисель из шиповника	200	5,8	3,2	8	108	0,2	0	28	5	357-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>360</b>	<b>13,6</b>	<b>13,5</b>	<b>55</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
		День 6									
Полдник											
	Крендель сахарный	75	7,9	8,5	34	251	0,1	1	132	31	415-17
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13	57	0,0	9	24	14	338-17
	Кефир	200	5,8	5,0	8	100	0,1	1	24	0	386-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>375</b>	<b>14,2</b>	<b>14,00</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,20</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	
<b>Итого за 12 дней:</b>			<b>166,0</b>	<b>165,6</b>	<b>668</b>	<b>4896</b>	<b>2,4</b>	<b>132</b>	<b>2160</b>	<b>537</b>	
<b>Среднее значения за период:</b>			<b>13,8</b>	<b>13,8</b>	<b>56</b>	<b>408</b>	<b>0,2</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	

Средняя энергетическая ценность составляет : 408 ккал.

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

1. "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под редакцией М.П. Могильни 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. Кучи 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. Могилы 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. Тутельна изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
5. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школ 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 редакцией А.В. Павлов, изд-во "Профикс", г. Санкт-Петербург 2002 год;
7. "Сборник рецептур блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся в общеобразовательных организациях" 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 "Хлебпродинформ" г. Москва 2001 год;
9. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во С.К. Пекарской, г. Москва 1996 год;
10. "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания" под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Тутельна изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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 организациях различных типов.

"Согласовано"

Технолог МКУ ЦОМУСО:

