Согласованно с ФЕДЕРАЛЬНЫМ БЮДЖЕТНЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ/3544 от 29.12.2022 года



Примерное 10-ти дневное цикличное меню

Горячих школьных обедов для организации питания детей с 12 до 18 лет обучающихся с ОВЗ в общеобразовательных учреждениях с дневным пребыванием

Третьи блюда витаминизированы витамином С

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия/Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г., Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Лвт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Псрееичный. - К.: Л.С.Кв 2005, Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016, 1. А. Тутельян. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи плюс, 2012, Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятия общественного питания / Авт.-сост.:А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий,2013 г. Блюда промышленного выпуска.

День 1 Сезон: Осень-Зима

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Bec	Bec	П	ищевые вещ	Энергетическая	
		блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№50,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я 2013 г.	Салат из свеклы отварной	100	100	1,4	6	3,25	92,8
№88,ДеЛи плюс, 2015	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	250	250 8,59 11,19		10,45	151,80
№ 291,ДеЛи плюс, 2015	Плов из курицы	220,00	220,00	11,31	11,24	42,97	341,98
№ 348,ДеЛи плюс, 2015	Компот из кураги	1/200	200,00	0,78	0,05	27,63	114,80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
	Итого обед:		867,00	29,24	29,52	125,62	905,76
	Итого за день:		867,00	29,24	29,52	125,62	905,76

День 2

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Bec	Пи	щевые веще	ства	Энергетическая
т- рецентуры, соориис	Панженование взпода	Все отпода	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 50 ,А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко 2005	Горошек зеленый консервированный пром. производства	100	100	3,15	0,2	6,5	40
№ 112,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250,00	250,00	2,56	5,27	21,90	109,00
№ 234,ДеЛи плюс, 2015	Биточки рыбные с маслом сливочным	100,00	100,00	11,47	13,58	7,05	218,95
№168,ДеЛи принт, 2011 584 с.	Рис отварной	180,00	180,00	4,20	6,30	43,92	251,64
№ 417,ДеЛи плюс, 2016. – 329 с.	Напиток из плодов шиповника	1/200	200,00	0,67	0,27	20,75	88,20
Пром. выпуск	Яблоко	100,00	100,00	0,44	0,44	10,78	49,50
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
	Итого обед:		1027,00	29,67	27,10	152,22	961,67
	Итого за день:		1027,00	29,67	27,10	152,22	961,67

День 3 Сезон: Осень-Зима

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пиш	девые вещес	ства	Энергетическая	
				Белки	Жиры	Углеводы	ценность	
	Завтрак							
	Обед							
№ 70,/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. — М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (Огурец)	100,00	100,00	0,80	0,10	1,70	10,00	
№ 82,ДеЛи плюс, 2015	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	1/250/15	1/250/15 265,00		2,15 6,18 16,5		110,67	
№ 396,профессор Перевалов А.Я,Кашина Е.В., 2013	Жаркое по-домашнему из мясных консерв"Говядина тушёная"	200	200	18,7	18,36	15,73	312,4	
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	
Пром. выпуск	Банан	1/100	100,00	1,65	0,55	23,10	105,60	
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	42,00	42,00	2,77	0,50	14,02	72,78	
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28	
	Итого обед:		967,00	31,80	26,29	120,23	836,53	
	Итого за день:		967,00	31,80	26,29	120,23	836,53	

День 4

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Bec	Вес блюда	Пи	щевые веш	ества	Энергетическая
те рецентуры, сооринк	тинженовиние влюди	блюда	Вес озпода	Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 70./ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (помидор)	100,00	100,00	1,10	0,20	3,80	22,00
№ 145 ,профессор Перевалов,Кашина Е.В. 2013 г.	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250,00	250,00	5,48	5,26	16,53	135,75
№ 381,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я.,Кашина Е.В. 2013 г.	Шницели мясные с маслом сливочным	100,00	100,00	12,80	12,50	14,30	226,00
№ 694,Автсост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: А.С.К., 2005	Картофельное пюре	180	180,00	3,78	9,54	26,46	135,00
№ 349,/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Компот из смеси сухофруктов	1/200	200,00	0,66	0,09	32,14	132,80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
Пром. выпуск	Апельсин	100,00	100,00	0,99	0,22	8,91	44,00
	Итого обед:		1027,00	31,98	28,85	143,46	899,93
	Итого за день:		1027,00	31,98	28,85	143,46	899,93

День 5

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Bec	Bec	Пі	ищевые вещест	ва	Энергетическая
		блюда блюда Белки		Жиры	Углеводы	ценность	
	Обед						
№ 61, Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., Кашина Е.В. 2013 г.	Салат из моркови с зелёным горошком	100,00	100,00	1,90	5,08	19,60	122,00
№ 94,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2016147с.	Суп-лапша домашняя	250	250,00	5,60	7,62	11,92	139,00
№261/333,- М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 215	Печень, тушенная в соусе	120	120	15,3	10,08	5,34	198
№ 302,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Каша гречневая рассыпчатая	180,00	180,00	10,10	7,30	46,30	292,50
№ 348,ДеЛи плюс, 2015	Компот изчернослива	1/200	200,00	0,34	0,11	23,70	88,40
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
	Итого обед:		947,00	40,41 31,23		148,18	1044,28
	Итого за день:		947,00	40,41	31,23	148,18	1044,28

День 6

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Πι	ищевые веп	цества	Энергетическая
		Белки		Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 12,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2016108c.	Салат из кукурузы (консервированной)	100,00	100,00	2,88	6,18	8,03	99,30
№ 102,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 123	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250,00	250,00	5,88	10,82	16,32	171,00
№ 295,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 236	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	100,00	100,00	12,55	15,58	1,30	260,00
№ 723,Автсост.:А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К.: Арий,2013 г.	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	200	200	4,09	6,43	30,3	166,6
Пром. выпуск	Сок персиковый	1/200	200,00	0,60	0,20	30,40	125,80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
	Итого обед:		947,00	33,17	40,25	127,67	1027,08
	Итого за день:		947,00	33,17	40,25	127,67	1027,08

День 7

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда		П	ищевые веп	цества	Энергетическая
				Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 70,/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (Огурец)	100,00	100,00	0,80	0,10	1,70	10,00
№ 134,Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	1/250/15/5	265,00	6,80	18,25	5,00	196,40
№ 229,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Рыба, тушенная в томате с овощами(минтай)	120,00	120,00	11,70	5,94	4,56	126,00
№168,ДеЛи принт, 2011 584 с.	Рис отварной	180,00	180,00	4,20	6,30	43,92	251,64
№ 394,ДеЛи плюс, 2016. – 318 с.	Компот из изюма	1/200	200,00	0,34	0,08	29,84	122,20
Пром. выпуск	Яблоко	100,00	100,00	0,44	0,44	10,78	49,50
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
	Итого обед:		1062,00	31,45	32,15	137,12	960,12
	Итого за день:		1062,00	31,45	32,15	137,12	960,12

День 8

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Bec	Bec	Пи	іщевые веп	цества	Энергетическая
		блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 4,профессор Перевалов А.Я,Кашина Е.В., 2013	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАНОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100,00	100,00	1,60	6,76	9,60	136,00
№ 289 Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с.	Рагу из птицы	240	240	12,6	19,18	20,8	281,22
№ 104,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп картофельный с мясными фрикадельками	285	285	2,5	3,20	17,54	120,84
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
Пром. выпуск	Банан	1/100	100,00	1,65	0,55	23,10	105,60
	Итого обед:		1022,00	26,52	30,73	132,56	932,84
	Итого за день:		1022,00	26,52	30,73	132,56	932,84

День 9 Сезон: Осень-Зима

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пъ	ищевые веп	Энергетическая	
				Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 70,/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (помидор)	100,00	100,00	1,10	0,20	3,80	22,00
№ 99,од ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп из овощей	250,00	250,00	1,50	4,99	9,14	95,25
№ 381,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я.,Кашина Е.В. 2013 г.	Шницели мясные с маслом сливочным	100,00	100,00	12,80	12,50	14,30	226,00
№ 302,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Макароные изделия отварные	180,00	180,00	6,62	5,42	31,73	202,14
№ 417,ДеЛи плюс, 2016. – 329 с.	Напиток из плодов шиповника	1/200	200,00	0,67	0,27	20,75	88,20
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
Пром. выпуск	Апельсин	100,00	100,00	0,99	0,22	8,91	44,00
	Итого обед:		1027,00	30,85	24,64	129,95	881,97
	Итого за день:		1027,00	30,85	24,64	129,95	881,97

День 10

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Bec	Bec	П	ищевые вещ	ества	Энергетическая
		блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность
	Обед						
№ 70,/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (Огурец)	100,00	100,00	0,80	0,10	1,70	10,00
№ 82,ДеЛи плюс, 2015	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	1/250/15	265,00	2,15	6,18	16,51	110,67
№ 295,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 236	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	100,00	100,00	12,55	15,58	1,30	260,00
№ 694,Автсост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: А.С.К., 2005	Картофельное пюре	180	180,00	3,78	9,54	26,46	135,00
№ 349,/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс, 2015	Компот из смеси сухофруктов	1/200	200	0,66	0,09	32,14	132,8
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	37,00	37,00	2,44	0,44	12,35	64,10
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	4,73	0,60	28,97	140,28
	Итого обед:		942,00	27,11	32,53	119,43	852,85
	Итого за день:		942,00	27,11	32,53	119,43	852,85

НОРМА обеды 30- 35%	Белки 27-31,5	Белки 27-31,5	Пищевы Жиры 27,6-32,2	те вещества Жиры 27,6-32,2	Углеводы 114,9-134,05	Углеводы 114,9-134,05	Энергети ческая ценность 816-952	Энергети ческая ценность 816-952
Фактическое среднее значение за 10 дней обеды 30-35%	312,20	31,22	303,29	30,33	1336,44	133,64	9303,02	930,30
Итого 10 дней норма обеды 30- 35%	27	7-31,5	27,6	5-32,2	114,9-	134,05	810	5-952
Фактическое среднее значение за 10 дней обеды 30-35%	312,20	31,22	303,29	30,33	1336,44	133,64	9303,02	930,30

Ешопо	Масса п	орций в і	раммах 1	2-18 лет(дн	и)					
Блюдо	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100,00	100	100,00	100	100,00	100	100	100,00	100
Первое блюдо	250,00	250,00	265	250	250	250	265	285,00	250	265
Второе блюдо(мясное ,рыбное, блюдо из мяса птицы)	0,00	100,00	0	100	120	100	120	0	100	100
Гарнир	0,00	180,00	0	180	180	200	180	0	180	180
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток, Какао-напиток, напиток из шиповника, сок	200,00	200,00	200	200	200	200	200	200	200,00	200
Фрукты	37,00	100,00	100,00	100	0	0	100	100	100	0
хлеб пшеничный	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
хлеб ржаной	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37
сок	0	0	200	0	0	200	0	200	0	0

Среднее за 10 дней	
1000	100
2580	258
740	74
1280	128
2000	200
637	63,7
600	60
370	37
600	60

Суммарные объемы блюд по приемам пищи 12-18 лет	
	Обед
1 день	867
2 день	1027
3 день	967,00
4 день	1027
5 день	947
6 день	947
7 день	1062
8 день	1022
9 день	1027
10 день	942
Норма	800
Фактическое среднее значение за 10 дней	983,5