

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела образования
администрации города Джанкоя





А.А. Товма
« 09 » 01 2025г

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 87 / 01 - 19 от 09.01.2025 года
Директор МОУ «Средняя школа №1 им.
А.А. Драгомировой»





Н.А. Лоберштык
« 09 » 01 2025г

**ЕДИНОЕ ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ НА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ
2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ ЛЬГОТНОЙ КАТЕГОРИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 им. А.А. ДРАГОМИРОВОЙ»**

(завтрак, обед)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящее «Основное 10-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов (возрастная категория 7-11 лет) Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 1 им. А.А.Драгомировой» города Джанкоя Республики Крым.

Столовая МОУ города Джанкоя- оснащена централизованным водоснабжением и индивидуальным отоплением. Пищеблок включает: обеденный зал, производственные цеха; горячий, холодный цех, овощной, складские помещения для хранения продуктов с холодильным оборудованием, подсобные комнаты.

Площадь обеденного зала в Муниципальном общеобразовательном учреждении города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа №1 им. А.А. Драгомировой – 80 посадочных мест;

Обеденный зал оборудован мебелью. Столы ежедневно моются горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи протираются влажной чистой салфеткой.

Пищеблоки оснащены:

- горячий цех - электроплитой, пароконвектоматом, пищеварочный котел, холодильник для отбора суточных проб, для хранения продуктов, хлебный шкаф, протирачная машина, тестомесильная машина универсальная привод.
- холодный цех – электромясорубки, холодильника, производственные столы.
- овощной цех – овощерезка, картофелечистка, производственные столы.

Школьная столовая обеспечена столовой посудой и приборами, согласно норме оснащения в полном объеме. Посуда используется фарфоровая и стеклянная.

Питьевой режим обеспечивает питьевой фонтанчик.

Перед входом в столовую имеется 4 раковин для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

Для мытья столовой посуды и столовых приборов предусмотрены: водонагреватели, посудомоечная машина, 5 односекционных ванн. Моющие и дезинфицирующие средства постоянно имеются в достаточном количестве.

В подсобных комнатах предусмотрены отдельные помещения для уборочного инвентаря и одежды работника кухни.

Весь персонал школьной столовой состоит в штате образовательного учреждения города Джанкоя.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория от 12 лет и старше (обед)

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,68	2,80	18,38	109,97	112	2011
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	12,32	15,08	11,78	231,95	294	2011
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,48	6,01	14,73	129,15	139	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	8,92	36,04	376	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	6	1,35	1,72	0,00	21,18	15	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,43	0,28	22,58	106,57		2008
Итого за прием пищи:	731	23,36	25,89	76,39	634,86		
Всего за день:		23,36	25,89	76,39	634,86		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
БОРЩ	250	1,58	4,94	9,53	89,70	83	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	75	11,98	13,06	11,05	209,44	268	2011
КАША ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	5,32	6,35	24,01	174,23	414	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,30	25,59	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73		2008
Итого за прием пищи:	725	22,03	24,60	70,96	593,69		
Всего за день:		22,03	24,60	70,96	593,69		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	6,37	3,39	16,39	121,98	87	2011
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	110/30	8,18	11,61	8,08	169,69	290	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	150	0,73	0,15	14,70	62,57	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	47,36		2008
Итого за прием пищи:	560	16,81	15,27	49,21	401,60		
Всего за день:		16,81	15,27	49,21	401,60		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,22	5,22	16,42	122,17	96	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	70	11,16	12,18	10,31	195,27	268	2011
КАША ВЯЗКАЯ АРТЕК	180	4,87	5,51	28,61	183,36	184	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,30	25,59	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	47,36		2008
Итого за прием пищи:	700	19,88	23,03	71,68	573,75		
Всего за день:		19,88	23,03	71,68	573,75		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	2,44	2,89	19,25	113,20	97	2008
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	95	9,09	5,17	4,72	102,55	229	2011
КАША ВЯЗКАЯ ПШЕННАЯ	150	4,08	5,20	24,85	162,50	417	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	165	0,80	0,16	16,17	68,82	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,91	0,16	12,55	59,21		2008
Итого за прием пищи:	685	18,32	13,58	77,54	506,28		
Всего за день:		18,32	13,58	77,54	506,28		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	1,81	5,10	10,75	96,66	99	2011
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	12,19	14,65	2,24	189,72	210	2011
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,38	2,71	21,97	126,90	382	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24	1,83	0,15	12,04	56,84		2008
Итого за прием пищи:	574	19,21	22,61	47,00	470,12		
Всего за день:		19,21	22,61	47,00	470,12		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	250	2,05	2,79	16,88	101,18	101	2011
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	103	18,66	12,84	17,64	266,11	223	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,30	25,59	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	47,36		2008
Итого за прием пищи:	553	22,34	15,75	50,86	440,24		
Всего за день:		22,34	15,75	50,86	440,24		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ	250	2,02	5,11	15,10	115,03	83	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	75	11,98	13,06	11,05	209,44	268	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,46	4,88	34,85	205,34	203	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,30	25,59	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	19	1,45	0,12	9,53	45,00		2008
Итого за прием пищи:	674	21,01	23,17	76,83	600,40		
Итого за день:		21,01	23,17	76,83	600,40		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	2,29	3,69	14,61	101,06	108	2011
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	100/40	13,01	13,19	13,73	225,80	259	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,30	25,59	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	47,36		2008
Итого за прием пищи:	590	16,93	17,00	44,68	399,81		
Всего за день:		16,93	17,00	44,68	399,81		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,86	5,04	9,12	90,28	88	2011
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	9,85	8,28	11,78	161,17	234	2011
КАША ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ	180	2,64	5,49	27,61	170,47	415	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,87	0,17	17,63	75,08	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,82	0,31	25,09	118,41		2008
Итого за прием пищи:	740	19,04	19,29	91,23	615,41		
Всего за день:		19,04	19,29	91,23	615,41		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	198,93	200,19	656,38	5 236,16
Среднее значение за период	19,89	20,02	65,64	523,62
Содержание белков, жиров, углеводов в	15.2	34.4	50.4	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
Обед 5-11 2025	653

Примечание: замена овощей по сезону.