

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

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	32	0,98	0,07	16,58	70,91	2	2008
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ	250/3	6,04	11,97	40,99	296,61	182	2011
РЯЖЕНКА	150	4,50	1,50	6,30	60,00	435	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	2,05	0,27	13,14	63,23		2008
Итого за прием пищи:	466	13,57	13,81	77,01	490,75		
Всего за день:		13,57	13,81	77,01	490,75		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	80	12,21	14,20	4,21	193,43	264	2008
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,54	5,41	41,76	242,08	209	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/50/15	2,36	1,82	12,06	74,54	378	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	21	1,39	0,18	8,90	42,83		2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	47,36		2008
Итого за прием пищи:	516	24,03	21,73	76,97	600,24		
Всего за день:		24,03	21,73	76,97	600,24		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	75	11,40	8,36	6,86	148,59	235	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,15	5,24	21,37	145,67	128	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7/6	0,16	0,01	10,88	45,48	377	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	19	1,45	0,12	9,53	45,00		2008
Итого за прием пищи:	457	16,16	13,73	48,64	384,74		
Всего за день:		16,16	13,73	48,64	384,74		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	79	14,49	8,03	10,40	186,17	к/к	к/к
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,46	5,16	20,14	144,73	324	2008
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	180	2,69	2,79	18,06	108,76	382	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,53	0,12	10,04	47,36		2008
Итого за прием пищи:	429	23,17	16,10	58,64	487,02		
Всего за день:		23,17	16,10	58,64	487,02		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	60/23	4,61	5,46	6,34	95,62	278	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,15	5,24	21,37	145,67	128	2011
КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0,01	0,00	26,37	105,46	354	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,65	0,35	16,96	81,58		2008
Итого за прием пищи:	453	10,42	11,05	71,04	428,33		
Всего за день:		10,42	11,05	71,04	428,33		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	20/5	1,17	4,22	7,57	72,92	1	2011
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200/5	5,93	6,73	31,73	210,81	416	2011
РЯЖЕНКА	177	5,31	1,77	7,43	70,80	435	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	23	1,52	0,20	9,75	46,91		2008
Итого за прием пищи:	430	13,93	12,92	56,48	401,44		
Всего за день:		13,93	12,92	56,48	401,44		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ	77	10,41	1,30	8,34	87,14	240	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,37	4,31	22,97	144,60	128	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	165	0,80	0,16	16,17	68,82	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73		2008
Итого за прием пищи:	432	17,63	6,02	67,55	395,29		
Всего за день:		17,63	6,02	67,55	395,29		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПТИЦА ОТВАРНАЯ	55	11,76	12,41	1,58	167,51	288	2011
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,48	6,01	14,72	129,14	139	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:	405	16,87	18,54	32,64	369,60		
Всего за день:		16,87	18,54	32,64	369,60		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ВІТОЧКИ ПАРОВЫЕ	60	9,49	8,21	7,47	141,73	289	2011
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (РАГУ)	150	5,49	6,56	28,64	196,51	317	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,00	0,00	17,43	69,67	349	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73		2008
Итого за прием пищи:	430	18,03	15,02	73,61	502,64		
Всего за день:		18,03	15,02	73,61	502,64		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)	121	19,55	11,88	30,65	313,84	222	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	8,92	36,04	376	2011
Итого за прием пищи:	321	19,65	11,88	39,57	349,88		
Всего за день:		19,65	11,88	39,57	349,88		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	173,46	140,80	602,15	4 409,93
Среднее значение за период	17,35	14,08	60,22	440,99
Содержание белков, жиров, углеводов	15.7	28.7	55.6	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
Завтрак 5-11 2025	434

Примечание: замена овощей по сезону.