СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела образования администрации орода Джанкоя

В.В. Пятниковский

УТВЕРЖДЕНО Приказом № 94/01.07 от 01.03.2023 г.



ЕДИНОЕ ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) 10-ДНЕВНОЕ МЕНКО НА ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИЙ ПЕРИОД 2 ПОЛУГОДИЯ 2022-2023 УЧЕБНОГО ГОДА ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ (ОБЕД, 2 СМЕНА)

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ ЛИЦЕЙ «МНОГОУРОВНЕВЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС№2 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МАРИИ КАРПОВНЫ БАЙДЫ»

ОБЕД (2 смена) НЕДЕЛЯ нечетная (первая) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1-4 класс (7-11 ЛЕТ)

IZEHD

прием пищи, наименование блюда	МАССА ПОРЦИИ	TT HE LILLY	вые вещ	ECTBA	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОР	ник
		БЕЛКИ, Г	жиры, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	ГОД
	ОБІ	E,A					description to the Laboratorian Principles
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	1,3	1,6	20,5	21	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	3,1	6,9	12,6	125,6	82	2011
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	14,6	18,2	33,7	358,5	265	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,1	0,1	20,9	86,0	342	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	1,5	0,5	20,4	93,1	338	2011
Итого за прием пищи:	885	26,7	29,1	138,2	925,9		
Всего за день:	885	26,7	29,1	138,2	925,9		

ПРИЕМ ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	МАССА ПОРЦИИ	пище	вые вещ	ECTBA	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	ГОД
	OBI	EД					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	60	0.8	3.6	3.9	51.1	55	2011
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	1.8	7.2	9.1	111.4	99	2011
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2,7	7,8	22,2	169,9	125	2011
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	80	10,8	2,5	2,6	76,9	229	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011

СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200		0,2	19,6	83,4	389	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,2	2,9	0	35,3	15	2011
Итого за прием пищи:	830	25,8	17,9	102,5	676,0	103	2011
Всего за день:		25,8	17,9	102,5	676,0	125	2011

3 ДЕНЬ

прием пищи, наименование блюда	МАССА ПОРЦИИ		ВЫЕ ВЕЩ	ECTBA	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	жиры, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ценность, ккал	КАРТЫ	год
	ОБІ	СД					
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0.7	3.5	3.8	50.7	33	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	4,6	9,2	7,8	133,6	104	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,9	5,5	18,9	135,7	128	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,7	75,1	389	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	90	13,7	9,4	6,8	182,8	261	2008
Итого за прием пищи:	810	29,0	27,9	94,9	762,4		
Всего за день:	29,0	27,9	94,9	762,4	0,41		

4 AEHb

прием пищи, наименование блюда	МАССА ПОРЦИИ	пищевые вещества			ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ценность, ккал	КАРТЫ	год
	ОБІ	CA					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,9	1,2	3,6	29,7	34	2011
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,0	7,3	13,5	130,5	96	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	3,2	4,8	20,6	138,3	309	2011
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПАРОВОЕ)	80	10,8	2,5	2,6	76,9	229	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/10/7	0,1	0	17,9	72,4	377	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338	2011

Итого за прием пищи:	937	23,3	16,9	107,4	682,1	
Всего за день:	23,3	16,9	107,4	682,1	0,5	

ПРИЕМ ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	МАССА ПОРЦИИ	MATERIAL	ВЫЕ ВЕШ	ЕСТВА	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	жиры, Т	УГЛЕВОД Ы, Г		КАРТЫ	год
	ОБІ	Z/ I					
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1.1	4.7	5.9	71.0	56	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.3	2.8	16.6	101.2	103	2011
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150/70	11,7	14,7	19,7	258,1	259	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД	180	0	0	23,2	92,6	350	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
Итого за прием нищи:	790	20,2	24,8	93,3	681,6		
Всего за день:		20,2	24,8	93,3	The second section of the second section of the second section	manifelia birance manganggarannya	

НЕДЕЛЯ чегная (вторая) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1-4 класс (7-11 ЛЕТ)

6 ДЕНЬ

ПРИЕМ ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	МАССА ПОРЦИИ		вые вещ	ЕСТВА	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОР	ник
		БЕЛКИ, Г	жиры, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	год
	ОБІ	EД					
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	1,3	1,6	20,5	21	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	4,4	8,8	13,1	150,3	101	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	2,7	4,3	17,1	118,3	309	2011
СУФЛЕ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	90	9,9	1,6	6,3	78,9	257	2011
СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,5	1,6	2,5	25,7	348	2011
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	180	0,1	0,1	17	70,4	349	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
Итого за прием пищи:	960	26,4	26,4	22,3	123,9		
Всего за день:		26,4	26,4	22,3	123,9		

ПРИЕМ ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	МАССА ПОРЦИИ	пище	вые вещ	ЕСТВА	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	ГОД
	ОБІ	СД					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.8	3.6	4.9	55.6	67	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250/7	2,4	7,2	12,8	129,6	82	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	160	2,7	5,5	12,3	109,1	171	2011
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	90	12,8	12,9	6,2	192,4	278	2011
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	30	0,4	1,3	2,4	24,7	333	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/10/7	0,1	0	17,9	72,4	377	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011

ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
Итого за прием пищи:	874	24,7	28,8	91,0	728,3		
Всего за день:	24,7	28,8	92,9	736,3			

8 ДЕНЬ

прием пищи, наименование блюда	МАССА ПОРЦИИ	пище	вые вещества		ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
]	БЕЛКИ, Г	жи ры , Т	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	год
	ОБІ	EД					
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	1,3	1,6	20,5	21	2011
СУП ГОРОХОВЫЙ	250	5,6	6,4	16,9	148,1	102	2011
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	13,0	15,9	18,2	268,6	299	2011
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	14	55,8	349	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
Итого за прием пищи:	770	25,2	24,1	89,9	679,8		
Всего за день:	25,2	24,1	89,9	679,8	0,5		

9 ДЕНЬ

прием пищи, наименование блюда	МАССА ПОРЦИИ		вые вещ	ЕСТВА	ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	жиры, 7	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	ГОД
	ОБІ	EA					
ИКРА МОРКОВНАЯ	60	1.1	4.7	5.9	71.0	56	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	3,7	5,0	22,0	148,7	108	2011
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	14,6	18,2	33,7	358,5	265	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,7	75,1	389	2011
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	0,9	0,3	12,2	55,9	338	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
Итого за прием пищи:	975	28,3	27,8	112,1	812,2		
Всего за день:	28,3	27,8	112,1	812,2			

прнем пищи, наименование блюда	МАССА ПОРЦИИ	пищевые вещества			ЭНЕРГЕТИ- ЧЕСКАЯ	СБОРНИК	
		БЕЛКИ, Г	жиры, Г	УГЛЕВОД Ы, Г	ЦЕННОСТЬ, ККАЛ	КАРТЫ	год
	ОБІ	ЕД					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	0,7	1,2	4,2	31,0	34	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250/7	2,3	6,3	10,3	108,9	88	2011
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕННИЧНАЯ	150	2,7	4,3	16,3	115,3	171	2011
ВИТОЧКИ ПАРОВЫЕ ГОВЯЖЬИ	90	14,4	14,1	9,1	219,5	289	2011
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	40	2,1	3,3	11,5	87,7	333	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,7	75,1	389	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2011
Итого за прием пищи:	857	28,9	30,0	106,9	817,1		
Всего за день:	28,9	30,0	106,9	817,1			

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

		Пищевые вещ	Энергетическая	
Итого	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	ценность, ккал
Итого за весь период	245,9	245,3	1012,4	7288,4
Среднее значение за период	24.6	24.5	101.2	728.8
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	13.5	30,3	56.2	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	обед
1-4 класс	821
7 – 11лет	0.21

Меню составлено на основание рекомендации среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,

для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Основание: приложение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление от 23 октября 2020 г.№32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20

При составлении меню использована литература:

- 1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011г.
- 2. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Руководители разработки сборника:

Могильный М.П.(ГОУ ВПО ПТГУ), Тутельян В.А (ГУ НИИ питания РАМН)