

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

МОУ ИРМО «Уриковская НОШ»

Колыжовская Елена Юрьевна



2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель

Олейник Андрей Александрович



А.А. Олейник

2024 г.

**Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (обеда, полдники)  
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального  
образования**

**Для пищеблоков доготовочных организаций.**

**(Сезон весна-лето)**

**Возраст с 7-11 лет (ОВЗ и инвалиды 2 смена)**

**2024 учебный год.**

Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012г.

Сборник для школ Москва ДеЛи плюс -2017г.

ПП - Промышленное производство

**Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (обеды, полдники)**  
**для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования**  
**Для пищеблоков договорных организаций. Пятидневная учебная неделя. (Сезон весна-лето) Возраст с 7-11 (ОВЗ и инвалиды 2 смена)**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1, день 1</b>							
<b>Обед</b>							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,60	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Печень по-строгановски в соусе	90	19,89	16,84	9,28	171,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 255 № 332
	Рис припущенный	150	8,55	9,15	34,35	245,40	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 305
	Кисель п/я	200	0,20	0,00	14,60	90,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 350
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>710,00</b>	<b>40,29</b>	<b>32,01</b>	<b>96,26</b>	<b>772,05</b>	
<b>Полдник</b>							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	47,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>	
	Итого за обед:	<b>710,00</b>	<b>40,29</b>	<b>32,01</b>	<b>96,26</b>	<b>772,05</b>	
	Итого за полдник:	<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>	
		<b>1010,00</b>	<b>42,01</b>	<b>33,76</b>	<b>121,96</b>	<b>900,05</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы

*Григорьев*

*Томашова Е.В.*



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 2							
Обед							
	Суп картофельный с бобовыми	250	4,39	4,22	13,23	128,80	сб. Москва Дели плюс 2017г № 102
	Жаркое по-домашнему(говядина)	200	51,44	57,42	52,64	521,85	сб. Москва Дели плюс 2017 № 259
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб. Москва Дели плюс 2017 № 388
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>720,00</b>	<b>66,00</b>	<b>65,67</b>	<b>111,06</b>	<b>909,90</b>	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Кондитерское изделие (кекс)	1\100	8,00	10,00	70,00	402,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>13,94</b>	<b>15,02</b>	<b>90,08</b>	<b>554,22</b>	
	Итого за обед:	<b>720,00</b>	<b>66,00</b>	<b>65,67</b>	<b>111,06</b>	<b>909,90</b>	
	Итого за полдник:	<b>300,00</b>	<b>13,94</b>	<b>15,02</b>	<b>90,08</b>	<b>554,22</b>	
		<b>1020,00</b>	<b>79,94</b>	<b>80,69</b>	<b>201,14</b>	<b>1464,12</b>	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							
Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012							

Согласовано: Директор школы

*Тайковская*



*Э.И.*

3		Пищевые вещества						
7-11 лет (ОВЗ и инвалиды 2 смена)								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 3								
Обед								
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	сб Москва Дели плюс 2017 г. № 88	
	Каша гречневая рассыпчатая	160	8,84	9,54	39,85	253,99	сб Москва Дели Плюс 2017 г № 171	
	Птица тушеная с овощами в соусе(грудка цыпленка бройлера)	90	16,95	10,47	35,73	305,30	сб Москва Дели плюс 2017 г №292	
	Напиток Лимонный	200	0,20	0,00	26,00	106,00	сб Москва Дели плюс 2017г №346	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		<b>720,00</b>	<b>36,90</b>	<b>27,72</b>	<b>132,33</b>	<b>908,14</b>		
Полдник								
	Сок натуральный фруктовый	1200	0,06	0,00	33,00	176,30	Промышленное	
	Фрукт свежий	1100	0,4	0,4	9,8	47,00	Промышленное	
		<b>300,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>		
Итого за обед:								
		<b>720,00</b>	<b>36,90</b>	<b>27,72</b>	<b>132,33</b>	<b>908,14</b>		
Итого за полдник								
		<b>300,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>		
		<b>1020,00</b>	<b>37,90</b>	<b>28,12</b>	<b>175,13</b>	<b>1131,44</b>		

\* Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы

*Талеевская*





5		Пищевые вещества						
7-11 лет(ОВЗ и инвалиды 2 смена)								
Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 5								
Обед								
	Суп картофельный с крупой	200	1,45	4,90	6,07	78,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101	
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб.Москва Дели плюс 2017г №260	
	Макаронные изделия отварные	150	5,73	6,07	31,98	205,50	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 202	
	Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №342	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		<b>710,00</b>	<b>35,61</b>	<b>30,78</b>	<b>108,44</b>	<b>950,77</b>		
Поддник								
	Витаминный напиток Витошка	1\200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство	
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	47,00	Промышленное производство	
		<b>300,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>28,80</b>	<b>127,00</b>		
Итого за обед:		<b>710,00</b>	<b>35,61</b>	<b>30,78</b>	<b>108,44</b>	<b>950,77</b>		
Итого за поддник:		<b>300,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>28,80</b>	<b>127,00</b>		
		<b>1010,00</b>	<b>36,01</b>	<b>31,18</b>	<b>137,24</b>	<b>1077,77</b>		

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы

*Тидковская*



1 день		Пищевые вещества						
7-11 лет (ОВЗ и инвалиды)								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 2, день 1								
Обед								
	Суп картофельный с крупой	200	1,48	4,92	6,09	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 101	
	Тефтели мясные с подливом основным	90	5,83	8,75	10,25	111,00	Промышленное производство	
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,29	8,95	37,36	238,12	сб. Москва Дели плюс 2017г №171	
	Напиток Лимонный	200	0,20	0,00	26,00	106,00	сб. Москва Дели плюс 2017г №346	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		<b>710,00</b>	<b>25,30</b>	<b>26,37</b>	<b>104,13</b>	<b>707,17</b>		
Полдник								
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378	
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	47,00	Промышленное производство	
		<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>		
	Итого за обед:	<b>710,00</b>	<b>25,30</b>	<b>26,37</b>	<b>104,13</b>	<b>707,17</b>		
	Итого за полдник	<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>		
		<b>1010,00</b>	<b>27,22</b>	<b>28,12</b>	<b>129,83</b>	<b>835,17</b>		

\* Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы

*Тимова Е. Ю.*



2 день		Пищевые вещества					
7-11 лет(ОВЗ и инвалиды)							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецептуры, сборник
Неделя 2, день 2							
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №103
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб.Москва Дели плюс 2017г №260
	Пюре картофельное	160	3,26	5,12	21,80	146,40	сб.Москва Дели плюс 2017г № 312
	Витаминизированный напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>720,00</b>	<b>25,55</b>	<b>18,25</b>	<b>87,79</b>	<b>750,15</b>	
Полдник							
	Кисломолочный продукт (Кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
	Итого за обед:	<b>720,00</b>	<b>25,55</b>	<b>18,25</b>	<b>87,79</b>	<b>750,15</b>	
	Итого за полдник:	<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
		<b>1020,00</b>	<b>36,89</b>	<b>33,57</b>	<b>154,47</b>	<b>1116,37</b>	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							

Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс 2017г

Согласовано: Директор школы

*Григорьевская Е.В.*







4 день							
7-11 лет (ОВЗ и инвалиды)		Пищевые вещества					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 4							
Обед							
	Борщ с капустой и картофелем	230	2,87	3,22	15,64	119,31	сб. Москва Дели плюс 2017г №82
	Жаркое по-домашнему (говядина)	200	51,44	57,42	52,64	521,85	сб. Москва Дели плюс 2017г №259
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	114,60	сб. Москва Дели плюс 2017г №342
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
		<b>700,00</b>	<b>63,97</b>	<b>64,51</b>	<b>116,79</b>	<b>926,81</b>	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
Итого за обед:		<b>700,00</b>	<b>63,97</b>	<b>64,51</b>	<b>116,79</b>	<b>926,81</b>	
Итого за полдник:		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
		<b>1000,00</b>	<b>75,31</b>	<b>79,83</b>	<b>183,47</b>	<b>1293,03</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



