

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

МОУ ИРМО «Кудинская СОШ»

Стадник Оксана Святославна



2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель

Олейник Евгения Николаевна



Е.Н. Олейник

2024 г.

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

Для пищеблоков доготовочных организаций.

(Сезон осень-зима)

Возраст с 12 лет и старше (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 двух разового питания (обеды, полдники)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Для пищеблоков доготовочных организаций Возраст с 12 лет и старше(ОВЗ и инвалиды 2 смена) (Сезон осень-зима) 2024 год

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая цен	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
Обед							
	Борщ с капустой и картофелем	270	3,12	7,47	17,00	132,10	сб. Москва Дели плюс 2017г № 82
	Плов из птицы (цыпленок бройлера)	260	16,13	14,71	42,83	277,15	сб. Москва Дели плюс 2017г № 291
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,16	0,30	47,26	196,38	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 349
	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
		800,00	29,91	26,23	131,52	776,68	
Полдник							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\150	0,60	0,60	14,70	70,50	Промышленное производство
		350,00	2,12	1,95	30,60	151,50	
	Итого за обед:	800,00	29,91	26,23	136,89	776,68	
	Итого за полдник:	350,00	2,12	1,95	30,60	151,50	
		1170,00	32,03	28,18	167,49	928,18	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Атутельян В.С.

2							
12 лет и старше (ОВЗ и инвалиды)		Пищевые вещества					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергитическая ц	№ рецептуры, сборник
Неделя 1, день 2							
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,76	7,45	7,90	89,75	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 88
	Котлета рыбная (минтай)	100	10,70	6,00	14,80	156,00	Промышленное производство
	Рис припущенный	200	4,72	9,72	49,11	302,50	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 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
		820,00	26,88	26,92	122,24	825,30	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Кондитерское изделие(кекс)	1\150	12,00	15,00	105,00	603,00	Промышленное производство
		350,00	17,94	20,02	125,08	755,22	
	Итого за обед:	820,00	26,88	26,92	122,24	825,30	
	Итого за полдник:	350,00	17,94	20,02	125,08	755,22	
		1170,00	44,82	46,94	247,32	1580,52	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							
Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012							
Согласовано: Директор школы							



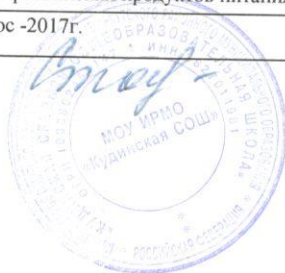
Смирнов В.С.

3		Пищевые вещества						
12 лет и старше (ОВЗ и инвалиды)								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 3								
Обед								
	Суп картофельный с гречневой крупой	270	2,91	3,26	15,85	121,01	сб. Москва Дели плюс 2017г № 101	
	Жаркое по-домашнему (цыпленок бройлера)	260	40,87	35,64	42,43	548,40	сб. Москва Дели плюс 2017г № 259	
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 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	
		800,00	53,95	42,93	103,47	928,66		
Полдник								
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное	
	Фрукт свежий	1\150	0,60	0,60	14,70	70,50	Промышленное	
		350,00	1,20	0,60	47,70	246,80		
Итого за обед:								
		800,00	53,95	42,93	103,47	928,66		
Итого за полдник								
		350,00	1,20	0,60	47,70	246,80		
		1150,00	55,15	43,53	151,17	1175,46		

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

Сборник для школ Москва ДеЛи плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



Магшиш О.С.

4									
12 лет и старше (ОВЗ и				Пищевые вещества					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник		
Неделя 1, день 4									
Обед									
	Суп картофельный с горохом	250	5,48	5,28	16,53	128,80	сб. Москва Дели плюс 2017 г. №102		
	Гуляш из свинины	100	11,82	7,90	9,55	286,78	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 260		
	Макаронные изделия отварные	200	7,64	12,20	42,64	274,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 202		
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	114,60	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 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		
		820,00	34,60	29,25	117,23	975,23			
Полдник									
	Кисломолочный напиток(Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство		
	Хлебобулочное изделие	1\150	8,10	15,45	69,90	300,00	Промышленное производство		
		350,00	14,04	20,47	89,98	452,22			
Итого за обед:		820,00	34,60	29,25	117,23	975,23			
Итого за полдник:		350,00	14,04	20,47	89,98	452,22			
		1170,00	48,64	49,72	207,21	1427,45			

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Смагин О.С.

		Пищевые вещества					
12 лет и старше(ОВЗ и инвалиды)							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя I, день 5							
Обед							
	Суп картофельный с вермишелью	250	7,45	2,27	13,96	149,06	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Ветчина жареная	100	8,33	17,22	1,00	138,88	Промышленное производство
	Капуста тушеная(свежая)	200	4,13	6,48	18,85	261,84	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 321
	Витаминизированный напиток	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
	Хлеб пшениный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
		820,00	29,41	29,72	77,24	800,83	
Полдник							
	Витаминизированный напиток	1\200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\150	0,60	0,60	14,70	70,50	Промышленное производство
		350,00	0,60	0,60	33,70	150,50	
Итого за обед:		820,00	29,41	29,72	77,24	800,83	
Итого за полдник:		350,00	0,60	0,60	33,70	150,50	
		1170,00	30,01	30,32	110,94	951,33	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Старухин О.С.

1							
12 лет и старше			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 1							
Обед							
	Суп картофельный с пшеничной крупой	250	2,70	3,02	14,68	112,05	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101
	Тефтели мясные с подливом основным	100	6,48	9,72	11,39	123,33	Промышленное производство
	Каша гречневая рассыпчатая	200	13,81	11,93	49,81	317,49	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
		820,00	32,69	28,42	126,31	829,92	
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\150	0,60	0,60	14,70	70,50	Промышленное производство
		350,00	2,12	1,95	30,60	151,50	
Итого за обед:		820,00	32,69	28,42	126,31	829,92	
Итого за полдник		350,00	2,12	1,95	30,60	151,50	
		1160,00	34,81	30,37	156,91	981,42	

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

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



Владимир О.С.

2							
12 лет и старше(ОВЗ и инвалиды)			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергитическая ц	№ рецептуры, сборник
Неделя 2, день 2							
Обед							
	Суп картофельный с вермишелью	250	2,68	2,83	17,45	118,25	сб.Москва Дели плюс 2017г № 103
	Гуляш из свинины	100	11,82	7,90	9,55	286,78	сб.Москва Дели плюс 2017г № 260
	Пюре картофельное	200	4,08	13,50	41,87	183,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 312
	Витаминизированный напиток	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
		820,00	28,08	27,98	112,30	839,08	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\150	8,10	15,45	69,90	300,00	Промышленное производство
		350,00	14,04	20,47	89,98	452,22	
	Итого за обед:	820,00	28,08	27,98	112,30	839,08	
	Итого за полдник:	350,00	14,04	20,47	89,98	452,22	
		1170,00	42,12	48,45	202,28	1291,30	
	* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.						
	Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012						
	Согласовано: Директор школы						



Стефанов Д.С.

3							
12 лет и старше (ОВЗ и инвалиды)			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 3							
Обед							
	Суп картофельный с рыбой	270	14,27	21,63	7,24	125,54	сб. Москва 2004 № 41
	Плов из птицы (цыпленок бройлера)	260	16,13	14,13	42,83	277,15	сб. Москва Дели плюс 2017г № 291
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,16	0,30	47,26	196,38	сб. Москва Дели плюс 2017г № 349
	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
		800,00	41,06	39,81	121,76	770,12	
Полдник							
	Сок фруктовый натуральный	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\150	0,60	0,60	14,70	70,50	Промышленное производство
		350,00	1,20	0,60	47,70	246,80	
Итого за обед:		800,00	41,06	39,81	121,76	770,12	
Итого за полдник:		350,00	1,20	0,60	47,70	246,80	
		1150,00	42,26	40,41	169,46	1016,92	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Смагин В.С.

4		Пищевые вещества					
12 лет и старше (ОВЗ и инвалиды)		Пищевые вещества					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 4							
Обед							
	Суп картофель с гороховый	270	4,74	4,55	14,28	138,60	сб.Москва Дели плюс 2017г № 102
	Пельмени отварные п/ф с маслом сливочным	250/10	19,53	17,65	46,76	403,45	Промышленное производство
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб.Москва Дели плюс 2017г № 388
	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
		800,00	34,44	26,23	106,23	801,30	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\150	8,10	15,45	69,90	300,00	Промышленное производство
		350,00	14,04	20,47	89,98	452,22	
Итого за обед:		800,00	34,44	26,23	106,23	801,30	
Итого за полдник:		350,00	14,04	20,47	89,98	452,22	
		1150,00	48,48	46,70	196,21	1253,52	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Степанов

(ОВЗ и инвалиды)

12 лет и старше Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая цен	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2, день 5							
Обед							
	Борщ с капустой и картофелем	270	3,12	7,47	17,00	129,68	сб. Москва Дели плюс 2017г № 82
	Рагу из птицы (цыпленок бройлера)	260	18,13	18,75	62,80	454,56	сб. Москва Дели плюс 2017г № 289
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	114,60	сб. Москва Дели плюс 2017г № 342
	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
		800,00	30,91	30,09	128,31	869,89	
Полдник							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\150	0,60	0,60	14,70	70,50	Промышленное производство
		350,00	1,20	0,60	47,70	246,80	
Итого за обед:							
		800,00	30,91	30,09	128,31	869,89	
Итого за полдник:							
		350,00	1,20	0,60	47,70	246,80	
		1150,00	32,11	30,69	176,01	1116,69	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Стороженко В.С.