Согласовано:

МБОУ "Лицей № 23" г. Озерск

Е.А. Лукьянова

2024 г.

Утверждаю:

Директор ООО "Кардинал"

_ И.Г. Вахитов

2024 г.

Примерное 2-х недельное меню

горячего питания

для учащихся, нуждающихся в лечебном питании (аллергиков) с 12 лет и старше (5 - 11 класс)

(Данное меню основано на территориальном стандарте для использования в лечебно-профилактиченских учреждениях здравоохранения Челябинской области, утвержденное Главным внештатным диетологом Министерства здравоохранения Челябинской области Л.Н. Красногоровой)

Примерное 2-х недельное меню горячего питания

для учащихся, нуждающихся в лечебном питании (аллергиков) с 12 лет и старше (5 - 11 класс)

№ п/п	паименование	Выход	Белки	, Жиры,	Углевод ы,	Энергетич еская иенность.	№ рецептуј
		Г	Γ	Γ	Г	ккал	1
		1 НЕДЕ.	IЯ				
	Market Barrier and Committee a	Т -				n 11	
		День 1					
1	Сосиски отварные	00					
2	Макаронные изделия отварные	90	11,1:	.,.	0,38	165,79	Сб.2015 г. № 2
3	Салат из белокочанной капусты с морковью (до 1	180	6,83	-,00	35,58	177,11	Сб.2015 г. № 2
	[map1a]	100	1,33	6,08	8,52	94,12	Сб.2015 г. № 4
4	Чай с сахаром	200			ā	, -	-0.2015 1. J\ <u>0</u> 2
	Хлеб пшеничный	30	0,07	-,	15,00	60,00	Сб.2015 г. № 3
	Итого за день:		2,37	,- 0	14,49	70,14	1.0(2.5)
		600	21,75	31,37	73,97	567,16	
		День 2					
1	Масло сливочное (порциями)	-					
2	Каша вязкая молочная из риса	20	0,10	16,50	0,16	149.60 C	б.2015 г. № 14
3 1	Какао с молоком	200	5,92	3,61	42,83	261.00 C	б.2015 г. № 17
4 2	Хлеб пшеничный	200	3,87	3,80	25,07	149.96 C	б.2015 г. № 17
5 0	Фрукт свежий	30	2,37	0,30	14,49	70,14	0.2013 F. Nº 38
	Атого за день:	100	0,40	0,40	9,80		5 2015 - 35 22
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	550	12,66	24,61	92,35	675,10	5.2015 г. № 33
		День 3					
1 27		день з					
1 X	Каркое по-домашнему (из говядины)	280	20.00				
2 4	ай с сахаром	200	28,80	13,16	24,14	330,18 Сб	.2015 г. № 259
3 X.	леб пшеничный	30	0,07	0,02	15,00	60,00 Сб	.2015 г. № 376
4 Бу	улочка "Дорожная"	70	2,37	0,30	14,49	70,14	
И	того за день:		4,75	9,77	49,10	269,50 Сб.	2015 г. № 67
		580	35,99	23,25	102,73	729,82	1.012.07
		День 4					
l Co	сиски отварные						
2 Пю	оре картофельное	90	11,15	24,14	0,38	165.79 C6 3	2015 г. № 243
Ко	мпот из смеси сухофруктов	180	3,89	6,52	19,84	153 52 C6 2	2015 г. № 243
Хл	еб пшеничный	200	1,15	0,00	20,01	84.60 C6.2	015 г. № 312 015 г. № 349
	укт свежий	30	2,37	0,30	14,49	70,14	015 г. № 349
	ого за день:	100	0,40	0,40	9,80	The second secon	015 - 35 000
		600	18,96		64,52	518,45	015 г. № 338
					,	510,45	
		День 5					
-	в из мяса птицы						
Пло	КПА ОТРАВИЛЯ (ТОРМ)	280	30,77	31,53	18,57	(42.00] ===	
Пло Свет	кла отварная (порциями)	100	0,70	0,10		643,02 Сб.20	15 г. № 291
Свен		200			1,90	11,00 Сб.19	96 г.Таб.24
Свег Чай	с сахаром	200	0.071				
Свен Чай Хлеб	5 пшеничный	30	0,07 2.37	1000 100 100	5,00	60,00 Сб.20	15 г. № 376
Свен Чай Хлеб	с сахаром 5 пшеничный го за день:	30	2,37	0,30 1	4,49	60,00 C6.20 70,14 7 84,16	15 г. № 376

	2 неделя	1 - 1 - V				•
	День 1					
The State of Communication of the State of t						
ula (20	4,64	5,91	0,00		б.2015 г. № 15
1 Сыр (порциями) 2 Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба" с	290/10	6,95	12,53	34,70	1	б.2015 г. № 175
маслом сливочным	200	1,52	1,35	15,90	81,00 C	б.2015 г. № 378
3 Чай с сахаром, молоком	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
4 Хлеб пшеничный	550	15,48	20,09	65,09	503,37	
Итого за день:	330	10,10				
	День 2					
	день 2					
	100	14,99	7,59	13,35	181,65	Сб.2005 г. № 53
1 Биточки "Солнышко"	180	6,83	0,83	35,58	177,11	Сб.2015 г. № 202
2 Макаронные изделия отварные	200	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015 г. № 376
3 Чай с сахаром	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
4 Хлеб пшеничный	60	2,46	0,90	3,54	32,10	Сб.2015 г. № 386
5 Йогурт порционный	570	26,72	9,64	81,96	521,00	
Итого за день:	5/0	20,72	7,01	02,5		
	п 3					
	День 3					
	T = 0/20	2 27	4,89	13,01	116.00	Сб.2015 г. № 23-
1 Котлета по - Куравински с соусом	70/30	2,37	6,52	19,84	153.52	Сб.2015 г. № 31
2 Пюре картофельное	180	3,89		5,11	56.47	Сб.2015 г. № 45
3 Салат из белокочанной капусты с морковью (до 1	100	0,80	3,65	3,11	30,47	C0.2012 111 12
марта)	200	1,15	0,00	20,01	84,60	Сб.2015 г. № 34
4 Компот из смеси сухофруктов	200	2,37	0,30	14,49	70,14	
5 Хлеб пшеничный	30	THE RESERVE OF THE PERSON NAMED IN	15,36	72,46	480,73	
Итого за день:	610	10,58	15,50	72,40	100,10	
	День 4					
		11.04	15 12	15,54	245 53	Сб.2015 г. № 27
1 Тефтели 2-й вариант	110	11,84	15,12	47,66	300.62	Сб.2015 г. № 17
2 Каша гречневая рассыпчатая	180	10,59	7,51	15,00	60.00	Сб.2015 г. № 3′
3 Чай с сахаром	200	0,07	0,02		70,14	
4 Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49		Сб.2015 г. № 33
5 Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	720,69	Control of the last of the las
Итого за день:	620	25,27	23,35	102,49	/20,09	
More surpl						
	День 5	5				
					101.0/	105 2015 - No 2
1 Птица тушеная в соусе	125	14,92	12,65	4,39		Сб.2015 г. № 2
2 Рис припущенный	180	4,37	5,17	44,00		Сб.2015 г. № 3
3 Икра свекольная	100	2,37		22,87	185,30	Сб.2015 г. № 7
*	200	1,00	0,20	25,40		Сб.2015 г. № 3
4 Сок фруктовый	30	2,37	0,30	14,49	70,1	THE RESERVE TO BE ADDRESSED TO SERVE THE PARTY OF THE PAR
5 Хлеб пшеничный	635	25,03	The second secon	111,15	796,6	THE RESERVE TO SHARP SHAPE TO SHAPE THE PARTY OF THE PART
Итого за день:	5 925	226,35		846,68	6 297,1	The second secon
Всего за период:			Name and Address of the Owner, where the Owner, which the	94.67	629,7	11
Среднее значение за период:	593	22,64	22,94	84,67	027,7	

При разработки данного меню были использованы рецептуры следующих сборников: Сборник 2015г. Тутельян В.А сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник 2005г. Министерство экономического развития Челябинской области. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Челябинской области, предназначен для организаторов школьного питания. В сборнике представлены: методические рекомендациипо организации питания учащихся образовательных учреждений, примерные рационы питания по возрастным группам и технико-технологические карты на кулинарные блюда и изделия. Сборник 2016г. Тутельян В.А. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При приготовлении блюд и изделий используется йодированная соль

В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)