

СОГЛАСОВАНО
Директор КОУ «Сургутская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Ивина Е.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Радуга Вкуса»
Шикова А. А.
2023г.



Основное диетическое меню

для организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях

(безмолочно-безглютеновое)

на осенне -зимний период 2023г.

КОУ Сургутская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

ЧАЙ С САХАРОМ																					
Итого за прием пищи:	514	25.2	11.7	81.1	536.4	10.44	0.33	0.39	0.16	0.54	65.05	273.99	72.27	5.73	536.90	1.10	20.45	0.02			
Обед																					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ	100	1.8	7.1	7.7	102.4	13.86	0.03	0.03	0.00	0.00	36.89	32.24	13.95	0.81	156.04	2.30	0.00	0.01	3	2015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПШЕНОМ И ГОВЯДИНОЙ	230	7.0	6.7	18.7	178.3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	101	2011	
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	180	3.5	6.5	28.5	186.8	14.40	0.16	0.11	0.01	0.00	25.03	94.88	38.58	1.65	1 022.87	9.00	0.00	0.05	125	2011	
ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ	100	12.1	5.6	4.1	115.1	1.08	0.06	0.06	0.41	0.00	32.06	150.08	27.64	0.62	299.11	97.15	0.01	0.46	229	2011	
ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	52	1.2	1.4	21.2	109.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	ПП		
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0.7	0.3	16.1	82.2	88.00	0.01	0.05	0.16	0.00	19.03	3.06	4.86	0.54	10.81	0.00	0.00	0.00	388	2011	
Итого за прием пищи:	862	26.3	27.6	96.3	774.0	117.34	0.26	0.25	0.58	0.00	113.01	280.26	85.03	3.62	1 488.83	108.45	0.01	0.52			
Всего за день:		51.5	39.3	177.4	1 310.4	127.78	0.59	0.64	0.74	0.54	178.06	554.25	157.30	9.35	2 025.73	109.55	20.46	0.54			

ООО "РАДУГА ВКУСА"

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Мг, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
Итого за весь период	538.7	412.8	1 527.1	12 624.5	689.44	7.58	7.17	9.48	5.39	2 065.46	6 312.12	2 537.74	144.91	22 848.38	436.35	256.10	792.29
Среднее значение за период	44.9	34.4	127.3	1 052.0	57.45	0.63	0.60	0.79	0.45	172.12	526.01	211.48	12.08	1 904.03	36.36	21.34	66.02

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед
17-18 лет	557	831

Основание:

- 1) СанПин 2.3/2.4.3590-20 постановление от 27.10.2020 №32 срок действия с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.
Утвержденные руководителем ФСН в сфере защиты потребителем и благополучия человека Г.Г. Онищенко
- 2) Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: ДеЛиплюс 2017 – 544с
- 3) Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: ДеЛиплюс 2016 –640с
- 4) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - М.: "ИКТЦ"ЛАДА", К.: Издат.Арий 2006; 680с
- 5) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ" М 2004
- 6) Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания . И.М. Скурихин, В.А.Тутельян, ДеЛипринт М.
- 7) МР 2.4.0179-20
- 8) ТУ 10.86.10-001-12536993-2019 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993
- 9) ТУ 10.86.10-002-12536993-2019 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993
- 10) ТУ 10.86.10-003-12536993-2019 Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания охлажденные и замороженные. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993
- 11) Методические рекомендации МР 2.4.0162-19
- 12) ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО для врачей- диетологов, специалистов общественного питания. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в мед.организациях РФ. Москва - 2014, 460 с.

Меню составил: Технолог Шиян Т.Н.

Меню согласовано Диетологом:

В.В. Бабакина