

Утверждаю:

Директор МОБУ "Свирицкая средняя
общеобразовательная школа"



Лихолосова Е.А.

Примерное десятидневное меню

Для организации горячего питания обучающихся в МОБУ "Свирицкая средняя общеобразовательная школа"

На 2024-2025 год

СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 5 ДНЕЙ (неделя вторая)

ИТОГО	Пищевые вещества															
	Белки, г					Энергетическая ценность, ккал	Витамины									
	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	А, мг	Д, мкг		В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	К, мг	Л, мкг	Fe, мг	Se, мг		
Итого за весь период	225,80	226,60	908,00	6 753,79	8,20	1 793,19	26,20	3,50	2 769,00	651,00	2 793,40	32,50	2 772,60	8,09	7,60	0,08
Среднее значение за период	45,16	45,32	181,60	1 350,76	0,62	351,02	5,24	0,70	553,80	128,20	551,88	4,50	554,32	0,60	1,52	0,02
Сбалансированность	1	1	4													

СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 10 ДНЕЙ

ИТОГО	Пищевые вещества															
	Белки, г					Энергетическая ценность, ккал	Витамины									
	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	А, мг	Д, мкг		В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	К, мг	Л, мкг	Fe, мг	Se, мг		
Итого за весь период	458,30	455,70	1 814,10	13 552,68	6,20	3 586,30	51,30	1,00	5 537,80	2 572,80	5 583,50	64,70	5 536,80	5,09	15,40	4,18
Среднее значение за период	45,83	45,57	181,41	1 355,27	0,62	358,63	5,13	0,70	553,78	257,28	558,35	6,47	553,68	0,57	1,54	0,02
Сбалансированность	1	1	4													

Примечание

Меню составлено соответственно СанПин 2.3./2.4.3590-20 п 8.1.2.3. и Приложения №6, №7 таблица 2, №8, №9 таблица 1 и 3, №10 таблица 1 и 3
Суточная потребность в пищевых веществах и энергии(приложение 10 таблица №1 и №3 к СанПин 2.3./2.4.3590-20) и масса порции блюд
(приложение №9 таблица 1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20), взята с учетом возраста детей.

Согласно СанПин 2.3./2.4.3590-20 пункту 8.1.4 приложения 11 овощи урожая прошлого года (капуста, морковь) в период после 1 марта допускается использовать после термической обработки. Поэтому салаты из сырых овощей в осенне зимний период заменить на отварные овощи согласно таблице замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11 к СанПин 2.3./2.4.3590-20)

В меню использованы:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: Дели
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь 2008 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: Дели

СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 5 ДНЕЙ (неделя вторая)

ИТОГО	Пищевые вещества					Минеральные вещества											
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	В1, мг	Витамины					Минеральные вещества						
						С, мг	А, мг	Д, мг	В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг	
Итого за весь период	185,20	188,90	792,20	5 761,94	3,40	187,30	2 256,70	26,20	4,00	2 941,90	749,20	2 990,50	48,00	3 140,20	2,94	10,31	0,125
Среднее значение за период	37,04	37,78	158,44	1 152,39	0,57	31,22	376,12	4,37	0,57	490,32	124,87	498,42	8,00	523,37	0,49	1,72	0,02
Сбалансированность	1	1	4														

СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 10 ДНЕЙ

ИТОГО	Пищевые вещества					Минеральные вещества											
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	В1, мг	Витамины					Минеральные вещества						
						С, мг	А, мг	Д, мг	В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг	
Итого за весь период	413,80	422,70	1 792,00	12 972,72	6,80	368,10	4 513,30	53,35	8,00	5 956,10	1 505,70	5 989,70	96,00	6 324,50	5,69	20,22	0,25
Среднее значение за период	87,62	88,43	362,55	1 179,34	0,62	33,46	411,21	4,85	0,73	539,65	136,88	544,52	8,73	574,95	0,52	1,84	0,02
Сбалансированность	1	1	4														

Примечание

Меню составлено соответственно СанПин 2.3./2.4.3590-20 п 8.1.2.3. и Приложения №6, №7 таблица 2, №8, №9 таблица 1 и 3, №10 таблица 1 и 3
 Суточная потребность в пищевых веществах и энергии(приложение 10 таблица №1 и №3 к СанПин 2.3./2.4.3590-20) и масса порции блюд
 (приложение №9 таблица 1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20), взята с учетом возраста детей .

Согласно СанПин 2.3./2.4.3590-20 пункту 8.1.4 приложения 11 овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. Поэтому салаты из сырых овощей в осенне зимний период заменять на отварные овощи согласно таблице замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11 к СанПин 2.3./2.4.3590-20)

В меню использованы:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи Принт.2011г.
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь 2008 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи