



Согласовано
Директор ООО «Матя вкуса»
М.Г. Сыскова

СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ СОШ _____

Примерное двадцатидневное меню
для питания обучающихся с заболеванием сахарный диабет с 7 до 11 лет

г. Тюмень, 2021 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ 2011 год

для питания обучающихся с заболеванием сахарный диабет с 7 до 11 лет, горячий завтрак (осенне-зимний сезон)

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Завтрак				14,2	13,6	92,6	549,3	24,9	0,2	0,1	1,7	179,8	268,3	37,5	2,2		
Овощи натуральные №106-2013, Пермь			80	0,9	0,1	3,0	16,3	20,48	0,05	0,00	0,56	11,20	20,80	16,00	0,30		
помидоры свежие грунтовые	84	80															
или помидоры свежие парниковые	84	80															
Шницель из говядины №451-2004			80	7,5	10,4	13,6	178,0	0,71	0,03	0,00	0,23	17,60	139,50	10,36	0,61		
говядина 1 категории	80	59															
или говядина полуфабрикат	75	74															
или фарш промышленного производства	75	74															
вода питьевая	11	11															
лук репчатый	5	4															
яйцо куриное	4	4															
масло растительное	1,5	1,5															
Фарфалле отварные №516-2004			150	4,5	3,0	36,7	191,7	0,00	0,05	0,11	0,85	18,26	48,58	6,85	0,51		
вакaronные изделия в виде бабочек	51	51															

Картофель отварной №520-2004				15	3,3	4,4	23,5	147	5,7	0,15	0,06	0,17	40,50	70,50	12,50	1,00
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		253	154,5													
01.11.-31.12. -30%		238	154,5													
01.01-29.02 - 35%		221	154,5													
01.03 - 40%		205	154,5													
Чай с сахаром №630-1996				200	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка		0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва				100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной				15	0,6	0,1	6,9	30,9	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	13,1	2,9	0,4
или хлеб ржаной витаминизированный				15												

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Завтрак				19	19	80	565	5	0	0	2	473	480	44	1		
Бутерброд с маслом №1,3-2004			20/10	5,8	6,4	7,9	112,4	0,10	0,03	0,12	0,05	199,70	174,00	8,20	0,55		
Хлеб ржаной			20	20													
масло сливочное			10	10													
Рагу из птицы №489-2004			250	9,0	9,8	28,4	237,8	2,9	0,08	0,03	2,2	22,5	110,0	10,7	0,1		
курица потрошенная 1 категории			81	72													
или окорочок куриный			76	72													

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Завтрак				18,7	13,6	63,6	485,5	34,7	0,1	0,3	3,0	246,1	234,1	30,5	1,8		
Бутерброд с маслом №1-2004			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	0,0	0,02	0,20	0,3	6,4	16,0	2,8	0,2		
Хлеб ржаной			30	30													
масло сливочное			10	10													
Сырники из творога (№ 231-2011)			100	15,0	6,00	19,86	227,45	7,70	0,10	0,10	2,00	230,00	199,00	22,40	0,8		
творог			117,16	116,00													
ванилин			0,01	0,01													
масса полуфабриката				116,00													
масло растительное			1,20	1,20													
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	19,8	82,9	27,0	0,0	0,0	0,7	6,1	1,7	1,5	0,2		
чай-заварка			0,5	0,5													
ШИПОВНИК			15	15													
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6		
или хлеб ржаной витаминизированный			20														
5 день																	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe		

5

[illegible]

[illegible]

Чай с сахаром №630-1996			20	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка		0,5	0,5												
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe			
Завтрак				19,9	19,0	63,4	514,0	41,3	0,2	0,0	2,9	265,0	275,2	61,9	3,4			
Овощи натуральные №106-2013, Пермь			80	0,9	0,1	3,0	16,3	20,48	0,05	0,00	0,56	11,20	20,80	16,00	0,30			
помидоры свежие грунтовые	94	80																
или помидоры свежие парниковые	82	80																
Фрикасе из птицы №493-2004			80	14,1	14,4	0,6	188,4	0,53	0,03	0,02	0,32	17,60	83,20	11,20	0,78			
филе куриное	93	92																
или филе индейки	83	82																
масло сливочное	5	5																
зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1																
масса тушеной птицы		60																
лук репчатый	24	20																
Капуста тушеная (ТК № 482-1996)			150	3,32	4,19	12,85	112,61	14,20	0,07	0,00	2,03	83,59	95,84	23,88	0,50			
капуста б/кочанная	197,50	158,00													3			

или хлеб ржаной витаминизированный

10

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe			
Завтрак				13,4	19,1	74,0	521,5	53,6	0,2	0,1	2,9	109,0	258,1	43,2	2,4			
Салат из капусты белокочанной с морковью №4-2013, Пермь			80	1,3	4,1	7,7	72,7	20,2	0,0	0,0	1,8	41,2	29,0	15,0	0,0			
капуста белокочанная свежая	88	70																
морковь - до 01.01 - 20%	10	8																
с 01.01 - 25%	10,6	8																
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат																		
кислота лимонная	0,1	0,1																
а для разведения лимонной кислоты	5	5																
о растительное на полив при подаче	4	4																
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5																
ИЛИ																		
Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь			80	0,8	4,1	2,8	51,1	13,2	0,0	0,0	1,8	10,4	19,2	14,4	0,6			
помидоры свежие парниковые	78	76																
или помидоры свежие грунтовые	90	76																
масло растительное	4	4																

12

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe			
Завтрак				19,9	25,4	83,4	651,8	18,1	0,2	0,2	2,6	348,4	399,0	85,7	2,0			
Бутерброд с маслом №1-2004			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	0,0	0,02	0,20	0,3	6,4	16,0	2,8	0,2			
	Хлеб ржаной	30	30															
	масло сливочное	10	10															
Котлеты рубленные из птицы запеченные, с соусом томатным №498, 587-2004			80/50	10,4	11,2	12,1	190,8	1,70	0,02	0,01	0,21	7,80	91,00	34,00	0,50			
	филе куриное	90	89															
	или филе индейки	90	89															
	или грудка куриная на кости (разделка на мякоть без кожи)	93	89															
	лук репчатый	8	7															
	яйцо куриное	6	6															
	масло растительное	2	2															
	масса готовых котлет		80															
	соус томатный №587-2004		50															
	мука пшеничная	2	2															
	вода питьевая	37,5	37,5															
	масло сливочное	3	3															
	морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3															
	с 01.01 - 25%	4	3												11,8			

[illegible]

чай-заварка	0,5	0,5																		
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6					
или хлеб ржаной витаминизированный			20																	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe				
Завтрак				24,0	17,7	61,3	500,4	15,8	0,4	0,1	2,1	138,7	312,9	48,0	3,2				
Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва			80	0,6	0,1	1,5	9,0	5,60	0,02	0,00	0,00	13,60	24,00	11,20	0,30				
огурцы свежие грунтовые	84	80																	
или огурцы свежие парниковые	82	80																	
Рыба запечённая №341-2013, Пермь			80	19,0	12,9	3,8	207,3	0,24	0,16	0,01	1,92	59,00	185,00	13,50	0,26				
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	145	100																	
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	154	100																	
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	128	95																	
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного	101	100																	
мука пшеничная	4	4																	
масло растительное	3	3																	

Картофель отварной №520-2004				15	3,3	4,4	23,5	147	5,70	0,15	0,06	0,17	40,50	70,50	12,50	1,00
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		253	154,5													
01.11.-31.12. -30%		238	154,5													
01.01-29.02 - 35%		221	154,5													
01.03 - 40%		205	154,5													
Компотик теплый из свежих плодов или ягод №507-2013, Пермь				200	0,5	0,2	23,1	96,2	4,3	0,0	0,0	0,0	22,0	16,0	7,0	1,1
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом		45,6	40													
или вишня свежемороженая		31,5	30													
или смородина свежемороженая		31,5	30													
или клюква свежемороженая		31,5	30													
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный				20												

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак				18,0	10,0	66,0	459,9	9,5	0,2	0,3	2,3	366,9	273,6	28,9	1,7	
Бутерброд с маслом №1-2004			20/5	1,7	3,9	7,3	71,1	0,0	0,0	0,15	0,3	6,1	15,2	2,7	0,2	
Хлеб ржаной			20													
Масло сливочное			5	5												
Сырники из творога (№ 231-2011)			100	15,0	6,00	19,86	227,45	7,70	0,10	0,10	2,00	230,00	199,00	22,40	0,8	

масло растительное	4	4																		
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5																		

ИЛИ

Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь		80	0,8	4,1	2,8	51,1	13,2	0,0	0,0	1,8	10,4	19,2	14,4	0,6
помидоры свежие парниковые	78	76												
или помидоры свежие грунтовые	90	76												
масло растительное	4	4												
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,0	1,5												

Фрикадельки из кур №410-2013, Пермь 2 шт. по 40 г.

курица потрошенная 1 категории	190	82																		
или грудка куриная на кости	111	82																		
яйцо куриное	7	7																		
морковь - до 01.01 - 20%	15	12																		
с 01.01 - 25%	16	12																		
лук репчатый	10	8																		
мука пшеничная	7	7																		
масло растительное	2	2																		

Каша гречневая рассыпчатая №508-2004

	150	3,1	6,6	32,0	199,7	0,00	0,27	0,42	0,43	25,83	211,00	104,00	3,50
крупа гречневая	71	71											
вода питьевая	90	90											

20

[illegible]

16 День

[illegible]

22

[illegible]

22

Бутерброд с маслом №1-2004				20	1,7	3,9	7,3	71,1	0,0	0,0	0,15	0,3	6,1	15,2	2,7	0,2
Хлеб ржаной				20	20											
масло сливочное				5	5											
Шницель из говядины №451-2004				80	7,5	10,4	13,6	178,0	0,71	0,03	0,00	0,23	17,60	139,50	10,36	0,61
говядина 1 категории				80	59											
или говядина полуфабрикат				75	74											
или фарш промышленного производства				75	74											
вода питьевая				11	11											
лук репчатый				5	4											
яйцо куриное				4	4											
масло растительное				1,5	1,5											
Макаронные изделия отварные №516-2004				150	4,5	3,0	36,7	191,7	0,00	0,05	0,11	0,85	18,26	48,58	6,85	0,51
макаронные изделия				51	51											
масло сливочное				4	4											
Чай черный №685-2004				200	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка				0,5	0,5											
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва				100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный				20												

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe				
Завтрак				17,1	24,0	49,3	481,6	4,5	0,1	0,2	5,5	89,1	261,1	25,0	1,5				
Бутерброд с маслом №1-2004			20/5	1,7	3,9	7,3	71,1	0,0	0,0	0,15	0,3	6,1	15,2	2,7	0,2				
Хлеб ржаной			20	20															
Масло сливочное			5	5															
Рагу из мяса (р.6/8-2011, Екатеринбург)			200	14,5	20,0	17,6	308,4	4,52	0,11	0,01	5,20	79,20	228,48	18,56	0,72				
говядина 1 категории			107	79															
или говядина полуфабрикат			93	79															
масса тушеного мяса				50															
картофель - 01.09.-31.10.- 25%			60	45															
01.11.-31.12. -30%			64	45															
01.01-29.02 - 35%			69	45															
01.03 - 40%			75	45															
морковь - до 01.01 - 20%			56	45															
с 01.01 - 25%			60	45															
лук репчатый			30	25															
капуста белокочанная свежая			69	55															
масло растительное			10	10															
мука пшеничная			2	2															

Чай черный №685-2004				20	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка		0,5	0,5													
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный				20												
19 день																
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак					15,1	12,6	71,9	465,4	8,0	0,3	0,2	3,1	216,1	343,0	59,8	2,8
Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва				80	0,6	0,1	1,5	9,0	5,60	0,02	0,00	0,00	13,60	24,00	11,20	0,30
огурцы свежие грунтовые		84	80													
или огурцы свежие парниковые		82	80													
Рыба, запеченная с яйцом №341-2013, Пермь				80	11,5	7,9	7,3	146,5	0,56	0,07	0,02	2,80	58,00	148,00	14,70	0,80
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		123	82													
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)		149	82													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		104	77													
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного		95	82													
мука пшеничная		4	4													
масло растительное		4	4													
масса запеченной рыбы			65													

[illegible]

20 день

[illegible]

26

яйцо куриное	20	20																		
огурцы свежие парниковые	15,3	15																		
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15																		
или огурцы соленые (без уксуса)	27	15																		
масло растительное	4	4																		
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1																		

Котлеты из говядины и курицы "Школьные" №59-2006, Екатеринбург

говядина 1 категории	64	47																		
или говядина полуфабрикат	55	47																		
или фарш мясной промышленного производства	47	47																		
грудка куриная на кости	19	13																		
или филе куриное промышленного производства	14	13																		
или фарш куриный промышленного производства	13	13																		
вода питьевая	13	13																		
масса вязкой каши		16																		
лук репчатый	4	3																		
яйцо куриное	8	8																		
мука пшеничная	5	5																		
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5																		

Каша гречневая вязкая отварная №510-2004	150	1,7	4,5	24,3	148,6	0,00	0,14	0,20	0,28	13,67	111,58	30,10	1,00
--	-----	-----	-----	------	-------	------	------	------	------	-------	--------	-------	------

крупа гречневая	38	38																		
вода питьевая	120	120																		
масло сливочное	5	5																		
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0					
чай-заварка	0,5	0,5																		
сахар	15	15																		
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0					
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6					
или хлеб ржаной витаминизированный	20																			
Соль йодированная в расчете на 20 дней			24,0																	
ИТОГО в среднем за 20 дней				18	19	75	551	18	0	0	3	238	354	59	3					

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню для детей с заболеванием сахарный диабет (с 7 до 11 лет)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, бруто на 1 обучающегося в возрасте с 7 до 11 лет	Норма в день, г мл, бруто, прием пищи - горячий завтрак	Фактически получено г, мл, Дни																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	20	15	20	20	20	20	20	20	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	390	20	98	
2	Мука пшеничная	15	3	0	0	2	12	0	2	0	0	6	0	7	4	4	13	7	0	0	2	6	5	70	3,5	101
3	Крупы, бобовые	45	16	0	0	0	6	50	0	0	39	0	0	53	71	0	0	53	0	0	0	0	42	314	16	100
4	Макаронные изделия	15	8	51	0	0	0	0	0	0	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	153	7,7	102	
5	Картофель	250	68	0	183	120	0	27	114	166	0	0	170	0	0	183	0	170	0	60	197	0	1390	70	103	
6	Овощи свежие, зелень	350	86	86	4	78	0	133	234	44	171	18	96	19	104	146	0	127	43	0	158	82	93	1636	82	95
7	Фрукты (плоды) свежие	200	50	132	0	100	0	46	100	0	46	32	0	106	10	46	100	100	32	0	0	100	0	948	47	95
8	Фрукты(плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	4	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15	0	9	0	19	15	0	0	0	0	73	4	97	
9	Сахар	40	17	15	15	15	28	15	16	15	15	15	13	16	23	15	30	10	15	15	15	15	331	17	98	
10	Какао	1,2	0,8	0	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	16	0,8	103
11	Чай	0,4	0,2	0,5	0,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	5	0,3	104
12	Мясо жилованное	77	27	59	0	0	0	93	0	87	0	74	0	0	63	0	0	0	0	0	93	0	47	516	26	96
13	Цыплята 1 категории потрошенные	40	22	0	0	62	0	0	126	0	92	0	0	55,9	0	0	0	88	0	0	0	0	19	443	22	101
14	Рыба -филе	60	24	0	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122	0	108	0	0	123	0	465	23	97	
15	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	13	0	0	0	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	143	0	0	0	0	0	266	13	102	
16	Масло сливочное	30	7,5	4	5	5	26	0	4	0	13	14	10	7	8	5	14	4	7	9	0	5	5	145	7,2	96
17	Масло растительное	15	4,5	2	2	6	0	16	3	10	0	5	4	2	4	3	0	6	6	0	10	6	6	90	4,5	100
18	Яйцо диетическое	40	6	4	4	0	24	0	0	0	0	0	0	6	0	0	8	7	6	0	0	20	28	107	5	96
19	Дрожжи хлебопекарные***	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0	0
20	Соль пищевая поваренная	5	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	25,0	1,3	100	

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню для питания обучающихся с заболеванием сахарный диабет разработано для питания школьников возраста с 7 до 11 лет. Нормы потребления рассчитаны в соответствии с Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные нормы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии, витаминизации и минеральных веществ.

Меню разработано на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть –М.: Хлебпроднорм, 1996г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –М.: Хлебпроднорм, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, -М.: Дели принт, 2011г.

Блюда и кулинарные изделаия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при соблюдении санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Колбасные изделаия (сосиски, сардельки, колбаса вареная);
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%;
- Яйцо куриное пищевое средней массы 40г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением № 24 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.;
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист).

предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.

- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица №26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». В меню использованы хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так же инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно — минеральными премиксами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо обязательно подвергается вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- Порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- При изготовлении картофельного или овощного пюре следует использовать механическое оборудование;
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно подвергаться повторно термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды, рекоммендуется использовать для приготовления блюд из яиц или в качестве компонента в составе блюд;
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слоен не более 2,5-3 см.; запеканки - 20-30 минут при температуре 180-220 градусов слоен не более 3-4 см.; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +4 градусов;
- Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
- Салаты заправляют непосредственно перед подачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре +2+6 градусов не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При приготовлении блюд должны соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяются варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару и в пароконвектомате. При приготовлении блюд не допускается

жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии с санитарными нормами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимся закислителями консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

в приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, указан во временных рекомендациях «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах», утвержденными Главным государственным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.)



В журнале пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

32

ЛИСТОВ