

СОГЛАСОВАНО:


Директор МБОУ СОШ № 24
_____ Соколова Е.А.
(Ф.И.О.)

« 9 » октября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:


Директор МАУ «Школьное питание»


_____ А.Ю. Панькова
«10» октября 2023 г.

**Примерное
20-дневное меню завтраков
для обучающихся 5-11-х классов
Возрастная группа: с 12 лет и старше
Сезон: зимний**

Разработано:

Главный технолог
МАУ «Школьное питание»

 _____ С.Ю. Хохлова

*Разработано по заказу министерства образования Кузбасса
Октябрь 2023г.*

Пояснительная записка к примерному двадцатидневному меню завтраков для обучающихся 1-4 классов ноябрь-февраль (зимний сезон)

Представленное меню завтраков разработано для обучающихся 1-4-х классов специалистами в области организации питания из г. Новокузнецка, г. Междуреченска, Кемеровского муниципального района и г. Кемерово (МАУ «Школьное питание») и принято в работу. Меню разработано с учетом оптимальной количественной и качественной структуры питания гарантированной безопасности, физиологической и кулинарной обработки продуктов и блюд, физиологически обоснованного режима питания, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным категориям для обучающихся от 7 до 11 лет и старше.

Примерное меню разработано в соответствии с требованиями Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20 и рекомендациями МР 2.4.0179-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, исключая повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 дня и отсутствием запрещенных продуктов.

Завтраки разработаны для обучающихся 1-4-х классов первой смены, которые будут питаться со 1 по 3 перемену (9:00-11:00).

Все поступающее продовольственное сырье (мясо, рыба, птица, овощи) соответствует требованиям качества и безопасности по всем показателям. Из полученного сырья вырабатываются готовые блюда из мяса, птицы, рыбы. Путем дефростации и нарезки согласно технологическому процессу. Овощи перебираются, моются, механически очищаются и нарезаются согласно технологическому процессу.

В МБОУ СОШ № 24 приготовление блюд в соответствии с меню производится в пароконвектомате с соблюдением принципов щадящего питания, т.е. готовятся на пару, тушатся или запекаются и на классическом тепловом оборудовании (жарочных шкафах, электросковородах), но с соблюдением принципов щадящего питания. Такие способы приготовления позволяют использовать малое количества жиров, для того чтобы сохранить в блюдах витамины и минералы.

В пищеблоке МБОУ СОШ № 24 имеется производственное, складское, административно-бытовое помещение с соблюдением поточности технологического процесса и требований СанПин 2.3/2.4.3590-20.

В пищеблоке МБОУ СОШ № 24 все цеха выделены отдельными помещениями:

- горячий цех
- овощной цех
- мясо-рыбный цех
- холодный цех
- склад сыпучих продуктов
- холодильные и морозильные камеры для хранения сырья
- линия раздачи
- моечные столовой и кухонной посуды,
- шкаф для уборочного инвентаря
- гардероб для персонала
- душевая и санузел для персонала

Все производственные цеха оснащены технологическим оборудованием согласно классификации:

- механическое;
- тепловое;
- холодильное;
- весовое.

Горячий цех оснащен:

- производственными столами для готовой и сырой продукции;
- плита электрическая;
- пароконвектомат;
- универсальная кухонная машина для измельчения готовой продукции с разными насадками;
- электрические весы;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;
- облучатель - рециркулятор
- стеллажи;
- холодильное оборудование для хранения суточных проб и суточного запаса.

Мясо - рыбный цех оснащен:

- производственные столы;
- электрические весы;
- холодильник;
- мясорубка;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;
- емкости для обработки яиц.

Холодный цех оснащен:

- производственные столы;
- холодильник;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;

Склад сыпучих продуктов:

- стеллажи;
- подтоварники;
- гигрометр.

Линия раздачи:

- нейтральный стол;
- прилавок для приборов и подносов

Моечная столовой посуды:

- производственный стол с моечной ванной для грязной посуды к посудомоечной машине
- посудомоечная машина;
- стол для чистой посуды;
- моечная ванная трехсекционная для тарелок
- моечная ванная двухсекционная для стаканов и приборов
- стеллажи для столовой посуды

- раковина для мытья рук;
Моечная кухонной посуды;
- двухсекционная ванная;
- стеллаж, раковина для мытья рук.
Гардероб, душевая, санузел для персонала:
- шкафы для верхней и санитарной одежды, душевой поддон;
- емкость для грязной санитарной одежды, унитаза, раковина для мытья рук.

Производство готовых блюд осуществляется согласно технико - технологическим картам разработанных в соответствии со Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Москва, 2017г), в которых отражена рецептура и технология блюд обеспечивающая безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Технико — технологические карты представлены согласно списка в количестве 50 шт (Приложение 1).

Обработка сырья на пищеблоках проводится согласно инструкциям, которые размещаются на рабочих местах в каждом производственном цехе согласно технологическому процессу.

Для реализации принципов здорового питания в меню включены сезонные фрукты (яблоки, мандарины) и компоты из свежих ягод широкого ассортимента (клубника, вишня, смородина). Фрукты выдаются поштучно.

Пищеблоки оснащены достаточным количеством кухонного инвентаря и посуды (кастрюли и баки с крышками для приготовления 1-2-3-х блюд и соусов, противни и гастроемкости с крышками, для раздачи готовых блюд разливательные ложки и соусники с мерными метками, половники с мерными метками).

Директор МБОУ СОШ №24



Е.А.Соколова

Список технико-технологических карт

№ п/п	№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр
Гастрономические товары			
1	1	Сыр порциями	15
2	этик	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17
3	290	Бутерброд с сыром	35
4	201	Масло сливочное шоколадное порциями	15
Фрукты и овощи свежие			
5	24	Яблоко	150
6	137	Мандарин свежий	150
7	9	Икра свекольная	60
8	13	Маринад из моркови	60
9	135	Икра овощная	60
10	133	Кукуруза консервированная	250
11	этик	Фруктовый десерт	200
12	этик	Сок фруктовый	200
Блюда из картофеля и овощей			
13	50	Пюре картофельное с маслом	150
Блюда из круп			
Каша рассыпчатые			
14	53	Рис отварной с маслом	150
15	54	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150
Каша молочные			
16	61	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5
17	59	Каша овсяная молочная с маслом	200/5
18	56	Каша рисовая молочная с маслом	200/5
19	206	Каша манная молочная с маслом	200/5
Блюда из яиц			
20	66	Омлет натуральный	150/5
21	67	Омлет с сыром	150
Блюда из творога			
22	69	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150
23	этик	Молочный десерт	200
Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла			
24	146	Рыба запеченная с сыром (минтай)	90
25	75	Рыба тушеная с овощами	90
Блюда из сельскохозяйственной птицы			
26			90
27	81	Курица запеченная	90
28	151	Филе птицы тушеное в томатном соусе	90
29	270	Курица запеченная с соусом и зеленью	90
Блюда из мяса и мясных продуктов			
30	90	Котлета мясная «Домашняя»	90
31	91	Биточек мясной (говядина, курица)	90
32	89	Гуляш	90

33	88	Мясо тушеное	90
34	86	Жаркое с мясом	250
		Блюда из макаронных изделий	
35	64	Макаронные изделия отварные с маслом	150
		Горячие напитки	
36	113	Чай с сахаром и лимоном	200
37	114	Чай с сахаром	200
38	161	Кофейный напиток с молоком	200
38	160	Чай с шиповником	200
40	159	Чай с облепихой	200
41	116	Горячий шоколад	200
		Холодные напитки	
42	98	Компот из сухофруктов	200
43	104	Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200
44	216	Компот из смеси фруктов и ягод	200
45	95	Кисель витаминизированный	200
		Хлеб и мучные изделия	
46	119	Хлеб пшеничный	30
47	120	Хлеб ржаной	20
48	162	Кондитерское изделие (промышленного производства)	25
49	этик	Блинчики с ягодным соусом	80/10
50	этик	Оладьи с джемом	50/10
		Итого	50

Прием пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюд	Выход, г	цена	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг								
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А, рети. экв.	В, мкг	Са	Р	Мг	Fe	К	І	Se	F	
Завтрак	135	закуска	Икра овощная (кабачковая)	60		1,2	5,4	5,12	73,2	0,01	0,03	4,2	90	0	24,6	22,2	9	0,42	189	0	0	0	
	п/к*	99	2 блюда	Котлета мясная (говядина, свинина, курица)	90		15,51	15,07	8,44	232,47	0,12	0,1	0,74	10	0,08	14,74	135,13	18,04	1,43	201,94	0,00344	0,00314	0,007
	п/к*	50	гарнир	Картофельное пюре с маслом	150		3,26	7,81	21,57	170,22	0,13	0,11	11,16	50	0,15	39,84	90,51	30,49	1,13	660,36	0,00791	0,00086	0,04
	о/о*	86	2 блюда	Жаркое с мясом (свинина)	240		15,57	24,4	24,89	382,65	0,47	0,19	13,9	10	0,31	30,88	212,93	54,04	2,82	978,24	0,007	0,014	0
		99	3 блюда	Компот из сухофруктов	200		0,37	0	14,85	59,48	0	0	0	0	0	0,21	0	0	0,02	0,2	0	0	0
		119	хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47	0,02	0,01	0	0	0	4	13	2,8	0,22	18,6	0,00064	0,0012	2,9
		120	хлеб ржаной	Хлеб ржаной	20		1,32	0,24	8,04	39,60	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	9,4	0,78	47	0,00098	0,001	0
				Итого за прием пищи:	540		23,2	28,68	67,86	621,97	0,31	0,27	16,1	150	0,23	89,19	290,84	69,73	4	1137,1	0,01267	0,0062	2,947
				Итого за прием пищи:	540		20,08	30,2	62,44	601,93	0,53	0,25	18,1	100	0,31	65,49	278,13	75,24	4,26	1233	0,00852	0,0162	2,9
				Доля суточной потребности в энергии, %						25,47													
				Доля суточной потребности в энергии, %						25,61													

п/к* - полный комплект оборудования (УКМ, мясорубка)

о/о** - отсутствие оборудования (УКМ, мясорубка)

Принем пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюда	Выход, г	цена	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг							
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А, рети. экв	D, мкг	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F	
																							В1
завтрак	13	закуска	Маришад из марголи	60		1,12	4,27	6,02	68,62	0,03	0,04	2,29	450	0	14,45	29,75	18,42	0,54	161,77	0,003	0,001	0,02	
	п/к*	239	2 блюда	Биточек мясной (завявшие курица)	90		17,25	14,88	7,87	236,78	0,07	0,12	0,81	10	0,02	24,88	155,37	19,91	1,72	234,74	0,00537	0,00091	0,08
	о/о*	89	2 блюда	Гуляши (говядина)	90		15,56	15,75	2,84	219,6	0,05	0,12	1,15	0	0	17,05	183,25	21,7	2,43	286,55	6,52	0,28	0,05
		53	завтрак	Рис отварной с маслом	150		3,34	4,91	33,93	191,49	0,03	0,02	0	20	0,09	6,29	67,34	21,83	0,46	43,27	0,00063	0,00671	0,02
		107	3 блюда	Сок фруктовый (яблоко)	200		1	0,2	30,2	92	0,02	0,02	4	0	0	5	16,25	3,5	0,38	23,25	0,0008	0,0015	3,63
		119	хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	25		1,8	0,2	12,3	58,75	0,03	0,01	0	0	0	5,8	30	9,4	0,76	47	0,00088	0,001	0
		120	хлеб ржаной	Хлеб ржаной	20		1,32	0,24	8,04	39,60	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	9,4	0,76	47	0,00088	0,001	0
	п/к*			Итого за прием пищи:	545		25,93	24,8	88,36	685,24	0,21	0,23	8,1	160	0,11	70,42	312,71	81,06	6,58	750,03	0,01108	0,01112	3,75
	о/о*			Итого за прием пищи:	545		25,24	25,57	83,33	670,06	0,19	0,23	6,44	470	0,09	62,59	320,59	82,85	7,29	811,84	6,62551	0,29021	3,72
	п/к*			Доля суточной потребности в энергии, %					29,20														
	о/о*			Доля суточной потребности в энергии, %					25,51														

п/к* - полный комплект оборудования (УКМ, мксарубка)

о/о** - остаточные оборудования (УКМ, мксарубка)

Прием пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюда	Выход, г	цена	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг								
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	Д, мг			Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
													Э	В12	В6								
						1,02	7,98	3,05	88,8	0,02	0,04	4,2	90	0	25,8	18,6	9	0,42	183	0,001	0,0002	0,08	
Завтрак	235	закуска	Икра овощная (баклажаны)	60		16,13	14,75	7,18	227,13	0,06	0,13	1,58	30	0,14	79,93	184,78	20,37	1,59	221,96	0,0047	0,0014	0,07	
	п/к*	2 блюдо	Биточки мясной под сырной сметкой	90		16,41	15,33	1,91	211,4	0,05	0,12	0,58	50	0	11,23	159,56	20,43	2,27	276,13	0,008	0	0	
	о/о*	2 блюдо	Мясо тушеное (говядина)	90		3,31	5,58	25,99	167,07	0,15	0,1	14	20	0,08	17,15	89,9	35,09	1,39	825,67	0,00771	0,00051	0,05	
		гарнир	Картофель запеченный (сром пр-ва спабс)	150		0	0	14,4	55,4	0,09	0,1	2,94	0,08	0,96	0	0	0	0	0	0	0	0	
		3 блюдо	Нелиток плодово – ягодный витаминизированный (еушневый)	200		1,52	0,16	9,84	47	0,02	0,01	0	0	0	4	13	2,8	0,22	16,6	0,00064	0,0012	2,9	
		хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	20		1,32	0,24	8,04	39,60	0,03	0,02	0	0	0	5,5	30	9,4	0,78	47	0,00088	0,001	0	
		хлеб ржаной	Хлеб ржаной	20		23,3	28,69	68,5	620,00	0,37	0,4	22,72	140,08	1,16	131,68	316,28	76,66	4,4	1296,2	0,01493	0,00431	3,1	
	п/к*		Итого за прием пищи:	540		23,58	29,27	63,23	612,27	0,36	0,39	21,72	160,08	1,64	63,98	308,06	76,72	5,08	1350,4	0,01623	0,00291	3,03	
	о/о*		Итого за прием пищи:	540					26,72														
	п/к*		Доля суточной потребности в энергии, %						26,72														
	о/о*		Доля суточной потребности в энергии, %						26,05														

п/к* - полный комплект оборудования (УКМ, мясорубка)

о/о* - отсутствие оборудования (УКМ, мясорубка)

Прием пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюд	Выход, г	цена	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мкг						Минеральные вещества, мг						
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А, рети. экв.	В, мкг	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
				150		0,6	0,6	14,7	70,50	0,05	0,03	15	0	0	24	16,9	13,5	3,3	417	0,003	0,00045	0,01
Завтрак	24	закуска	Фрукты в ассорти/мятые (яблоко)	90		15,51	15,07	8,44	232,47	0,12	0,1	0,74	10	0,08	14,74	136,13	18,04	1,43	201,94	0,00344	0,00314	0,007
	пл*	2 блюда	Котлета мясная (говядина, свинина, курица)	90		17,02	17,14	3,45	236,91	0,05	0,13	1,04	10	0,04	30,83	174,57	22,57	2,37	306,13	0,008	0	0
	об*	2 блюда	Бефстроганов (говядина)	150		3,34	4,91	33,93	191,49	0,03	0,02	0	20	0,09	6,29	67,34	21,83	0,46	43,27	0,00053	0,00671	0,02
		гарнир	Рис отварной с маслом	200		0	0	19,94	80,30	0,09	0,1	2,94	80	0,06	0,16	0	0	0,02	0,15	0	0	0
	85	3 блюда	Кисель витаминизированный плодово-ягодный (вишневый)	20		1,52	0,16	8,84	47	0,02	0,01	0	0	0	4	13	2,8	0,22	18,6	0,00064	0,0012	2,9
	119	хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	20		1,32	0,24	6,04	39,60	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	9,4	0,78	47	0,00088	0,001	0
	120	хлеб ржаной	Хлеб ржаной	630		22,29	20,98	94,89	661,36	0,34	0,28	18,88	110	1,13	54,99	261,97	65,57	5,21	727,96	0,00659	0,0125	2,937
	пл*		Итого за прием пищи:	630		23,8	23,05	89,91	665,8	0,27	0,31	18,98	110	1,09	71,08	301,41	70,1	7,15	832,15	0,01315	0,00936	2,93
	об*		Итого за прием пищи:						28,14													
	пл*		Доля суточной потребности в энергии, %						29,33													
	об*		Доля суточной потребности в энергии, %																			

пл* - полный комплект оборудования (УКМ, мясорубка)

об* - отсутствие оборудования (УКМ, мясорубка)

Прием пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюда	Выход, г	цена	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мкг						Минеральные вещества, мг						
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А, рат. экв	D, мкг	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
Завтрак	1	зкус/ка	Сыр порезанный	15		3,48	4,43	0	54,80	0,01	0,05	0,1	40	0,14	132	75	5,25	0,15	13,2	0	0	0
	пл*	277	2 блюдо	Запеканка из рыбы	90	11,49	6,78	5,93	130,92	0,08	0,13	2,12	170	0,42	53,32	160,78	40,23	1,13	314,75	0,07777	0,01218	0,36
	о/о*	146	2 блюдо	Рыба запеченная с сыром	90	18,8	3,73	2,61	115,1	0,09	0,12	0,24	30	0,32	124,4	243	54,24	0,88	378,15	0,138	0,014	0
		52	гарнир	Картофель запеченный (пором. пр-во слабое)	150	3,31	5,56	25,99	167,07	0,75	0,1	14	20	0,08	17,15	89,9	25,09	1,39	825,87	0,00771	0,00051	0,05
		102	3 блюдо	Компот из кураги	200	0,83	0,04	15,16	84,22	0,01	0,03	0,27	60	0	24,15	21,89	15,53	0,49	242,47	0,00051	0,00033	0,01
		118	хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,25	0,04	0,01	0	0	0	7	22,75	4,9	0,38	32,85	0,001	0,002	0
		120	хлеб ржаной	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,00	59,40	0,05	0,02	0	0	0	8,7	45	14,1	1,17	70,5	0,00132	0,00165	0,01
	пл*			Итого за прием пищи:	520	23,75	17,45	76,36	558,46	0,34	0,34	16,49	290	0,64	242,32	416,02	115,1	4,71	1498,1	0,08831	0,01667	0,43
	о/о*			Итого за прием пищи:	520	30,76	14,4	72,94	543,64	0,35	0,33	14,61	180	0,54	313,4	497,24	129,11	4,46	1562,5	0,14854	0,01849	0,07
	пл*			Доля суточной потребности в энергии, %					23,75													
	о/о*			Доля суточной потребности в энергии, %					23,13													

пл* - полный комплект оборудования (УКМ, мясорубка)

о/о** - отсутствие оборудования (УКМ, мясорубка)