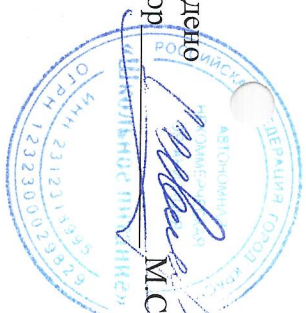




Утверждено  
Директор  
М.С. Шевченко



«Согласовано»  
Директор общеобразовательной организации

---

# Основное (организованное) Меню

Для организации питания обучающихся детей, ОВЗ и детей инвалидов 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования

Краснодар

2023

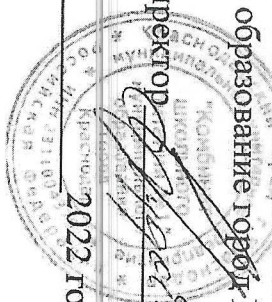


## «РАЗРАБОТАНО»

Муниципальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания №1»  
Муниципальное образование города Краснодара

Генеральный директор *А.И. Худобин*

« » \_\_\_\_\_ 2022 год



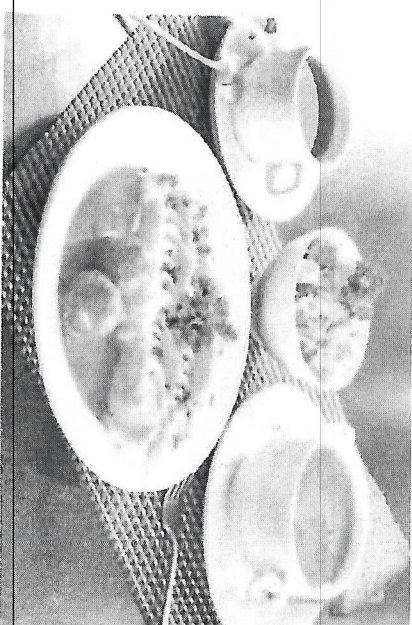
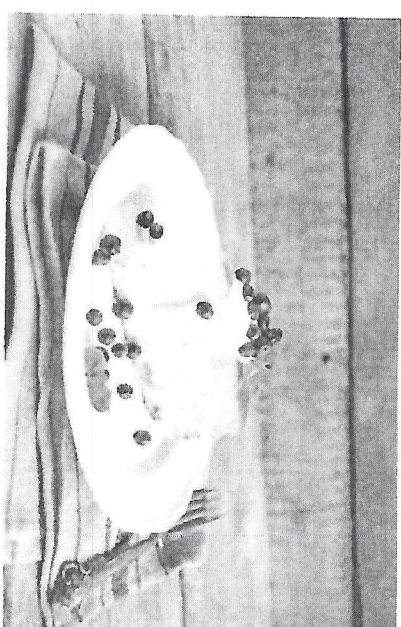
## «СОГЛАСОВАНО»

Директор общеобразовательной  
организации \_\_\_\_\_

# ОСНОВНОЕ [организованное] МЕНЮ

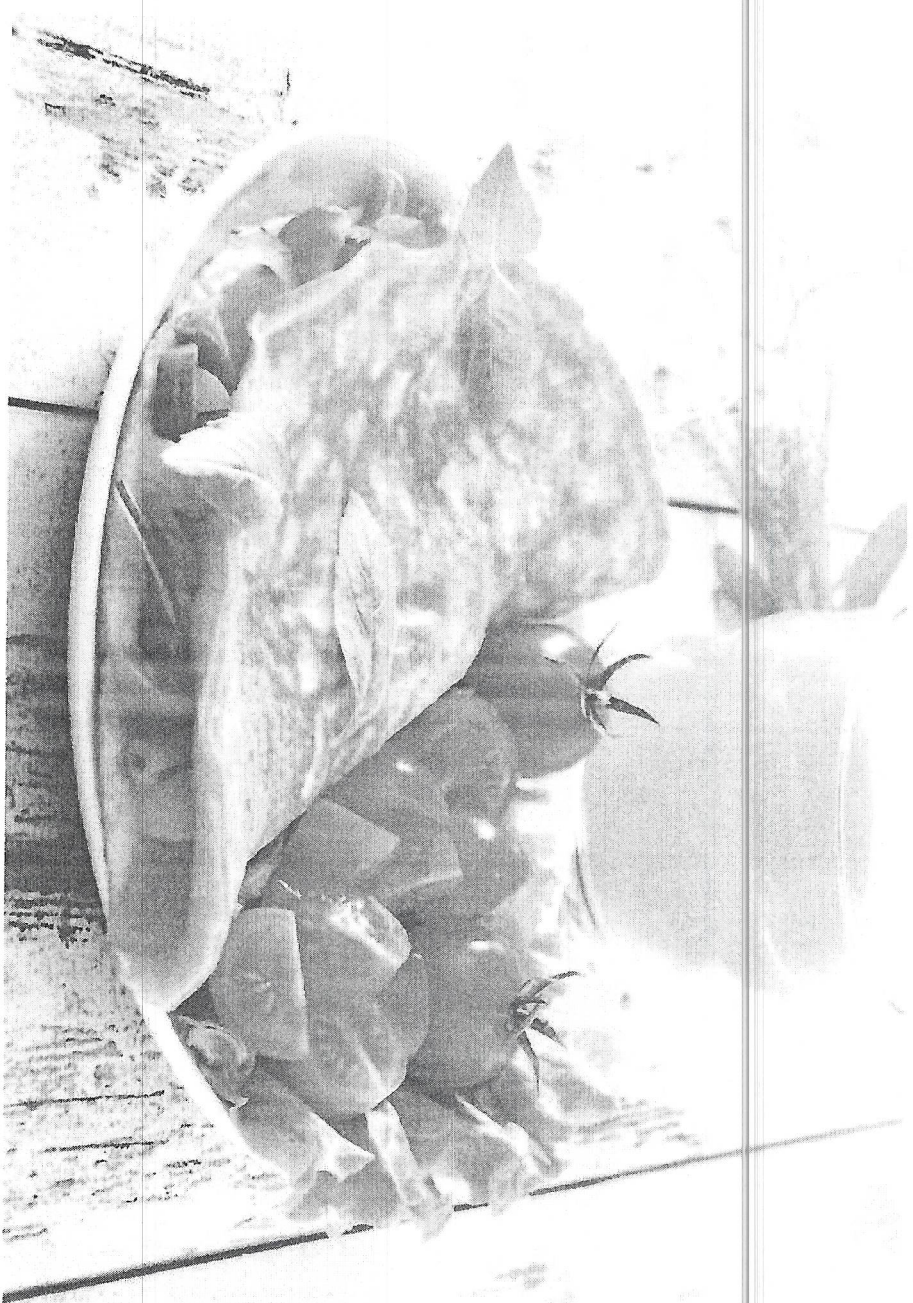
Для организации питания обучающихся детей ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар

Краснодар  
2022





**Горячие завтраки и обеды, обучающихся детей ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1-ой смены**



Вторник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овоши по-сезону (помидор свежий)	120	1,32	0,24	4,56	26,40
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	278,67
54-11-г-20, ТК	Пюре картофельное	180	3,84	6,24	23,76	167,28
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>660</b>	<b>25,09</b>	<b>21,78</b>	<b>83,02</b>	<b>649,05</b>
<b>Вторник</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
135-04	Суп из овощей	250	2,20	4,40	12,40	99,00
ТК	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	245,40
ТК	Ризотто с овощами	180	4,84	9,58	39,42	235,80
389-07, ТК	Сок натуральный (яблоко)	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Кондитерское изделие	25	1,10	0,79	6,75	64,50
ТК	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	<b>Итого</b>	<b>945</b>	<b>36,66</b>	<b>30,10</b>	<b>138,50</b>	<b>971,52</b>



Среда						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
015-17	Сыр порционно (Российский)	10	2,32	2,95	0,00	36,00
362-04	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	16,60	19,70	32,27	402,30
386-17, ТК	Кисломолочный продукт (кефир)	200	5,80	5,00	8,00	100,00
ТК	Фрукты (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>575</b>	<b>29,02</b>	<b>28,95</b>	<b>78,57</b>	<b>711,00</b>

Среда						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
139-04	Суп картофельный с бобовыми	250	6,20	5,60	22,30	167,00
235-17	Шнипель рыбный (минтай) натуральный с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230,00
518-04	Картофель отварной	180	3,60	9,18	28,62	217,80
ТК	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,89
ТК	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,00	0,50	22,50	105,00
	<b>Итого</b>	<b>935</b>	<b>33,80</b>	<b>34,73</b>	<b>133,78</b>	<b>996,19</b>

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овоши по-сезону (огурец свежий)	120	1,32	0,24	4,56	14,40
310-16	Вок "Курица с овощами"	200	11,20	20,60	37,40	286,67
ТК	Кисель из сушеных плодов (курага)	200	0,89	0,06	32,75	122,00
ТК	Кондитерское изделие (лакомка)	20	2,30	1,80	5,10	67,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ГК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>620</b>	<b>21,01</b>	<b>24,00</b>	<b>118,31</b>	<b>672,57</b>

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
015-17	Сыр порционно (Российский)	30	6,96	8,85	0,00	108,00
111-04	Борщ сибирский	250	3,90	4,30	16,00	118,00
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	20,50	34,60	5,89	352,00
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	<b>Итого</b>	<b>900</b>	<b>41,53</b>	<b>52,53</b>	<b>95,64</b>	<b>952,90</b>

Пятница						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овощи по-сезону (огурец соленый)	110	1,21	0,22	4,18	13,20
ТК	Рыба, запеченная с маслом сливочным (110/5)	115	17,81	15,80	4,83	268,40
54-1Г-20, ТК	Пюре картофельное	180	3,84	6,24	23,76	167,28
389-17, ТК	Сок фруктовый	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>655</b>	<b>28,36</b>	<b>23,37</b>	<b>84,45</b>	<b>683,80</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>125,2</b>	<b>119,01</b>	<b>470,80</b>	<b>3407,51</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>25,04</b>	<b>23,80</b>	<b>94,16</b>	<b>681,50</b>

Пятница						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
138-04	Суп картофельный с крупой	250	2,10	2,80	19,10	143,00
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами и сметаной (195/5)	200	9,39	8,37	126,93	471,66
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00
ТК	Фрукты свежие (нектарин)	100	0,40	0,40	9,80	44,00
ТК	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	<b>Итого</b>	<b>867</b>	<b>18,62</b>	<b>13,17</b>	<b>214,03</b>	<b>928,06</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>163,1</b>	<b>159,78</b>	<b>723,67</b>	<b>4777,58</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>32,61</b>	<b>31,96</b>	<b>144,73</b>	<b>955,52</b>



Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овоши по-сезону (огурец свежий)	120	1,32	0,24	4,56	14,40
ТК	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	18,89	31,11	3,54	369,54
386-17, ТК	Кисломологичный продукт (кефир)	200	5,80	5,00	8,00	100,00
ТК	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>690</b>	<b>31,01</b>	<b>37,85</b>	<b>59,40</b>	<b>680,54</b>
<b>Понедельник</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
108-17	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,59	18,54	144,25
268-17	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	15,04	25,63	13,09	311,67
205-17	Макароны отварные с овощами	180	6,20	7,19	34,22	226,08
389-07, ТК	Сок натуральный (яблочный)	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	<b>Итого</b>	<b>815</b>	<b>32,31</b>	<b>39,00</b>	<b>132,03</b>	<b>985,72</b>



		Вторник				
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Салат по-сезону (салат из моркови с яблоками)	100	1,06	0,17	8,52	39,90
210-03, ТК	Рагу из фиолетовой пшеницы	200	17,87	9,81	20,40	226,27
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Кондитерское изделие (печенье в пром. упак.)	20	2,70	4,10	13,00	102,50
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>30,60</b>	<b>18,58</b>	<b>96,24</b>	<b>658,17</b>
<b>Вторник</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Овощи по сезону (огурец свежий)	100	1,3	0,1	6,9	12
93-18	Борщ из свежей капусты	250	1,58	4,38	6,25	70,75
443-04	Плов из говядины	200	21,6	21,2	37,73	350
350-17, ТК	Кисель из свежих плодов (клубника с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117
ТК	Кондитерское изделие (ирис в пром. упак.)	30	1,6	1,8	8,54	126
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	60	4,2	1,2	30	143,4
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84
	<b>Итого</b>	<b>980</b>	<b>33,26</b>	<b>29,62</b>	<b>141,16</b>	<b>950,15</b>

Среда						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
234-17, ТК	Котлета рыбная (минтай)	100	14,80	13,90	11,80	164,00
518-04	Картофель отварной	180	3,60	9,18	28,62	217,80
389-17, ТК	Сок натуральный (яблочный)	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	<del>Фрукты (груша)</del>	<del>100</del>	<del>0,40</del>	<del>0,40</del>	<del>9,80</del>	<del>47,00</del>
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>25,00</b>	<b>24,78</b>	<b>106,90</b>	<b>687,62</b>
<b>Среда</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Салат по-сезону (салат из капусты белокочанной капусты)	100	0,75	6,02	2,35	59,60
147-04	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	121,00
ТК	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	13,90	9,40	4,60	200,29
302-17	Каша рассыпчатая (гречневая)	180	5,75	5,33	37,07	248,40
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00
ТК	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	60	4,20	1,20	30,00	143,40
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00
	<b>Итого</b>	<b>1030</b>	<b>29,92</b>	<b>27,82</b>	<b>125,02</b>	<b>936,69</b>

Четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
347-18	Котлеты "Школьные" (говядина и птица) с маслом сливочным (100/5)	105	14,70	11,66	12,70	243,00	
ТК	Каша рассыпчатая с овощами (пшеничная)	180	7,20	1,26	50,40	225	
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00	
ТК	<del>Фрукты (яблоки)</del>	<del>100</del>	<del>0,40</del>	<del>0,40</del>	<del>9,80</del>	<del>38,00</del>	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00	
	<b>Итого</b>	<b>645</b>	<b>26,27</b>	<b>14,24</b>	<b>111,40</b>	<b>680,70</b>	
<b>Четверг</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Обед</b>							
015-07	Сыр порционно (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	16,20	9,30	0,90	176,00	
362-04	Пудинг из творога со сметаной	200	15,89	18,01	30,88	406,39	
ТК	Сок фруктовый	180	0,90	0,00	18,18	75,00	
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	0,40	18,00	84,00	
	<b>Итого</b>	<b>870</b>	<b>43,93</b>	<b>35,01</b>	<b>102,76</b>	<b>979,89</b>	



АНО "Школьное Питание"

День:

Суббота

Неделя:

1

Возрастная

Дети 12-18 лет, ОВЗ и дети инвалиды

Категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	5,35	5,61	20,56	154	ТК
	Ййцо отварное	85	4,78	4,05	0,25	57	ТК
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40	ТК
	Хлеб ржаной	30	2,1	0,6	15,0	71,7	ТК
	Хлеб пшеничный	30	1,2	0,2	9,0	42	ТК
	<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>13,5</b>	<b>10,48</b>	<b>54,81</b>	<b>364,7</b>	
	Сагат "Светофор"	100	0,91	4,5	3,29	57	ТК
	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,6	22,3	167	ТК
	Паста сливочная с курицей	300	21,41	25,84	42,82	489	ТК
	Сок фруктовый (инд. уп)	200	1	0	20,2	84,8	ТК
Обед	Хлеб пшеничный	28	1,96	0,18	14	66,9	ТК
	Хлеб ржаной	28	1,68	0,28	12,6	58,8	ТК
	<b>Итого</b>	<b>906</b>	<b>33,16</b>	<b>36,4</b>	<b>115,21</b>	<b>923,5</b>	
	Фрукты (яблоки)	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ТК
Уплотненный полдник	Чай с молоком и сахаром	150	1,32	0,1	8,6	48	ТК
	Кондитерские изделия (печенье)	35	2,70	4,10	13,00	102,50	ТК
	<b>Итого</b>	<b>305</b>	<b>4,5</b>	<b>4,68</b>	<b>33,36</b>	<b>206,9</b>	
<b>Итого за 1 день</b>		<b>1756</b>	<b>51,16</b>	<b>51,56</b>	<b>203,38</b>	<b>1495,1</b>	