

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр
по обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Петриковского района»
С.П.Шабалтас
« 20 » августа 2024 г.

**Примерные двухнедельные рационы питания
на летне – осенний период для учащихся учреждений
общего среднего образования Петриковского района
на 2024/2025 г.**

Наименование блюда	6-10 лет					11-18 лет					
	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, Ккал/ кДж	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, Ккал/ кДж	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1-я НЕДЕЛЯ											
1 ДЕНЬ ПОНЕДЕЛЬНИК											
2-ОЙ ЗАВТРАК											
Макароны с сыром	100/ 10	5,7	6,1	21,1	163						22
Творожный десерт	140	11,9	6	19,2	188						
Какао с молоком	150	2,7	2,1	17,6	101						352
Печенье.(акт калибровки)	1шт/20	1,28	1,12	16,1	137						412
Итого завтрак		21,58	15,32	74	589						
Завтрак для одноразового питания											
Котлета рыбная/ или Рыбные наггетсы	75	9,15	5,7	10,7	131						255
Пюре картофельное	150	3,15	4,95	20,1	138						т/к
Сок фруктовый	150	0,15	0,15	16,4	66						
Хлеб пшеничный	30	2,46	0,45	16,7	79,2						
Хлеб ржаной	40	2,64	0,24	17,6	82,4						
Итого завтрак		17,55	11,49	81,5	497						
ОБЕД											
Салат из капусты с помидорами и огурцами	80	0,72	8,96	2,24	93	80	0,72	8,96	2,24	93	
Борщ с капустой и карт / сметана вит С	200/ 5	1,73	5,55	9,55	95,5	250/ 5	2,13	6,7	12,0	139	103
Котлета рыбная/ или Рыбные наггетсы	75	9,15	5,7	10,7	131	75	9,15	5,7	10,7	131	255
Пюре картофельное	150	0,15	0,15	16,4	66	150	0,15	0,15	16,4	66	
Фрукты (акт калибровки)	1 шт/ 150	0,81	0,81	23,1	158	1 шт/ 150	0,81	0,81	23,1	158	
Сок фруктовый	200	0,2	0,2	21,8	88	200	0,2	0,2	21,8	88	
Хлеб пшеничный	40	3,28	0,6	22,3	106	40	3,28	0,6	22,3	105,6	
Хлеб ржаной	30	1,98	0,18	13,2	61,8	60	3,96	0,36	26,4	124,0	
Итого обед		18,02	22,15	119	799		20,4	23,48	135	904,6	
ПОЛДНИК											
Сырники из творога с повидлом	100/ 10	16,3	13,5	19,5	265	100/ 10	16,3	13,5	19,5	265	
Чай с сахаром или/ Чай с	150	0,15	0,05	11,3	42	200	0,2	0,07	15,1	56	

Шашлык куриный на шпажках	80	16,3	2,5	1,8	102	100	20,4	1,7	2,2	127,0	т/к
Пюре картофельное	150	3,15	5	20,1	138	150	3,15	5	20,1	138	354
Компот из апельсинов (мандаринов) вит «С»	150	0,6	0,15	32,7	65,3	200	0,8	0,2	43,6	174	389
Хлеб пшеничный	30	2,46	0,5	16,7	79,2	40	3,28	0,6	22,3	105,6	
Хлеб ржаной	40	2,64	0,3	17,6	82,4	60	3,96	0,36	26,4	124	
Фрукты.(акт калибровки)	1шт/ 100	0,6	0,6	14,7	105	1шт/ 100	0,6	0,6	14,7	105	
Итого обед		32,3	19,5	124,8	759		39,8	29,04	150	1071,8	
ПОЛДНИК											
Шарлотка с яблоками "Цудоуная"	100	4,7	5,8	37	208	100	4,7	5,8	37	208	т/к
Молоко	200	6,6	7	10	120	200	6,6	7	10	120	384
Итого полдник		11,3	12,8	47	328		11,3	12,8	47	328	

Инженер-технолог:
Инженер-технолог:

Гралько Н.Э. 25899
Прикота А.В.

Данное примерное меню возможно применять для предварительного заказа блюд учащимися.

С учётом технологических возможностей, исправностей технологического оборудования, возможно исключение салатов с заменой на овощи порционно.

На пищеблоках государственных учреждений образования (далее по тексту- ГУО) ГУО «Копаткевичская средняя школа», ГУО «Бабуничская средняя школа», ГУО «Лясковичская средняя школа», ГУО «Птичская средняя школа», ГУО «Средняя школа №1 г.Петрикова», ГУО «Средняя школа №2г.Петрикова», ГУО «Гимназия г.Петрикова», ГУО «Мышанская средняя школа» возможно приготовление салатов.

С учётом технологических возможностей и количества работников пищеблоков в ГУО «Комаровичская средняя школа», ГУО «Лучицкая средняя школа», ГУО «Сметаничская средняя школа», ГУО «Колковская базовая школа», ГУО «Муляровская начальная школа», ГУО «Челющевичская средняя школа», ГУО «Конковичская средняя школа», базовая школа» оптимально использовать овощи порционно и возможно приготовление салатов один или два раза в неделю, в зависимости от сложности приготовления горячих блюд.

В ГУО «Голубицкая средняя школа», ГУО «Бринёвская средняя школа», ГУО «Куричская средняя школа», ГУО «Грабовская начальная школа Петриковского района», ГУО «Макаричская базовая школа», ГУО «Копцевичская средняя школа», ГУО «Новоселковская средняя школа», исключить приготовление салатов, включив в рацион питания овощи порционно с учетом суточной нормы питания.

Объем порции хлеба может изменяться с учетом фактического потребления .

В случае отсутствия сырка глазированного замену производить на десерт творожный или йогурт.

В период неисправности электрического торгово- технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

Возможно применение данного примерного меню для учебно- педагогических комплексов с одним пищеблоком (ГУО «Макаричская базовая школа», ГУО «Муляровская начальная школа», ГУО «Птичская средняя школа», ГУО «Грабовская начальная школа Петриковского района», ГУО «Копцевичская средняя школа», ГУО «Комаровичская средняя школа») с соблюдением рекомендуемого объема блюд на один приём согласно возрастной группы особоскоропортящихся продуктов(мясо, птица, рыба, молочные продукция).

Для учащихся , находящихся на лечебном (диетическом питании) при наличии заверенной справки врача – аллерголога, коррекция в дневной (суточный) рацион вносится в соответствии с рекомендациями врача по выбору диеты. Для приготовления блюд согласно номера диеты использовать Сборник технологических карт блюд диетического питания (2011 г.)