ИП Батракова О.В.

Согласовано

Приом пили	Наименование блюда	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
Прием пищи	паименование олюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецепту
Неделя 1 День1								Honens I
Завтрак	Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	9,8	40,6	273,2	174	2011
	Сыр (порциями) №15	30	6,6	8,7	0,0	105,9	15	2011
	Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Итого за прием пищи:			16,0	18,8	79,7	553,2	•. 1021	ing the second
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		10000
	Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102	2011
	Котлеты рубленые из птицы №294	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	294	2011
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	180/8	6,6	6,9	39,9	247,6	203	2011
	Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
	Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		e and a facilities of the
Итого за прием пищи:	E,00 [V,1 2] DE		36,3	34,2	142,2	1 017,1	10.5	egarat ou
Всего:	10,100		52,3	53,0	221,9	1 570,3		

ИП Батракова О.В.

Согласовано

Englishment Baneuprey

Приом пин	Наименование блюда	Macca	П	ищевые веще	ества			Сборник
Прием пищи	паименование олюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 1 День2	+							Lavoll
Завтрак	Плов из птицы	200	20,4	25,3	36,5	454,9	TTK14	
111/4 3	Чай с лимоном №377	200/7/15	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		ige ac offici
Итого за прием пищи:	S.S. V.90',		23,6	25,5	71,0	608,4		Certains
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	STREET STREET	
	Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88	2011
1100	Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388	2004
	Пюре картофельное или картофель отварной №128, 125	180	3,8	9,0	25,8	197,9	128, 125	2011
S TURE	Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	648	2004
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
	Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	Total Total	ege jez erroj
Итого за прием пищи:	3,510 8 5,564 5,665 6,665		26,6	24,4	126,3	827,5		numun: Heero:
Всего:	Interes at Library Interes State Library		50,2	49,9	197,3	1 435,9		particular discountry of the second

ИП Батракова О.В.

Согласовано

But the Barrey ney

	Marcan Hardware construe Company were he con	Macca	Пищевые вещества			Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
Прием пищи	Наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 1 День3	***							Latence L Langue
Завтрак	Говядина с овощами №278К	200	21,0	35,0	27,2	507,4	278K	2016
The same of the sa	Чай с молоком №421К	200/10/40	1,3	1,0	11,8	61,3	421	2016
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	a a Mali	1
	Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	2011
Итого за прием пищи:	Less land land land		25,9	36,8	72,8	729,0	pular •	ion at ever
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	BuloaO	250
	Борщ с капустой и картофелем №82	250	2,1	5,0	13,0	105,8	82	2011
	Рагу из птицы	200	16,7	19,4	18,6	316,3	TTK16	
	Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	342	2011
1100	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
	Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,4	79,2		
Итого за прием пищи:	6.10 [5.01 6.10]		27,4	25,9	112,6	790,4	is Boald	
Всего:			53,3	62,7	185,4	1 519,4		

ИП Батракова О.В.

Согласовано

Прием пищи	Наименование блюда	Macca	П	ищевые веще	ества*	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
прием пищи	Transmendative official	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 1 День4								Т выправа БаноД
Завтрак	Котлеты, биточки, шницели рубленные №268	100	16,0	22,1	14,6	320,6	268	2011
- das	Макаронные изделия отварные с маслом №203	180/8	6,6	6,9	39,9	247,6	203	2011
	Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Итого за прием пищи:	36,8 72,8 729,9		25,7	29,2	88,8	719,4	•,	: MUNICATE
, 1865 I								
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	80110859	Officen
	Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135	2004
	Чахохбили	150	18,2	19,8	9,7	291,1	TTK15	
	Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	304	2011
and the second second	Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	180	igir'sachig
	Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		
Итого за прием пищи:	[8'619.1 182'N 183'N		31,6	31,1	131,4	929,8		19 12 10
Всего:			57,3	60,3	220,2	1 649,2		181

Согласовано

May College in hyporceed Balacyney

Прием пищи	Наимонован	Наименование блюда	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
прием пищи	паименован	ие олюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 1 День5									Housesti James Ji
Завтрак	Котлета рыбная (минтай) №388		100	13,7	9,2	15,9	199,7	388	2004
	Рагу из овощей №224	Lat.	180	3,3	12,2	16,1	190,0	224	2004
	Чай с лимоном №377		200/7/15	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
	Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	114,8	oungle	
Итого за прием пищи:	EMIL CALL			20,9	21,7	71,3	566,1	100.7.	
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, квашеная, огурец соленый, помид		100	2,2	0,6	12,8	61,6		1
	Щи из свежей капусты с картофел	лем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88	2011
	Плов из птицы	200 21.0	200	20,4	25,3	36,5	454,9	TTK14	
	Кисель из концентрата №648	[848] 10.0 Bbs	200	0,1	0,0	30,7	126,5	648	2004
	Хлеб пшеничный		40	3,0	0,2	19,5	91,9		
	Хлеб пеклеванный	0.0	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
Итого за прием пищи:	11533 935,5	35,2 \$2.5		30,1	31,6	125,3	904,6		
Bcero:	11,200 1 10,000	1.0		51,0	53,3	196,6	1 470,7		Bostys

ИП Батракова О.Во

COTTACOBAHO

OTTO COLL 1 Treps dorcello

OTTO COLL 1 Treps

Применя	un en lanateira apati e contrapate sudatorii	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
Прием пищи	Наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 1 День6						F . 3 .		2 sample
Завтрак	Запеканка рисовая с творогом со сметаной	200/10	11,9	10,1	61,1	382,2	TTK18	magrade)
LIDS	Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	692	2004
	Масло сливочное №96	. 5	0,0	3,5	0,1	32,1	96	2004
	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	200	
Итого за прием пищи:			17,9	15,2	111,4	652,6	1.0500	
100 m	100 mg/ee 2.2 -4-0.6 1 12.8 61.6 2			Same and the	eniona Kuises	da percon per	san san	
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	en alth	
	Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102	2011
5.01	Говядина с овощами №278К	200	21,0	35,0	27,2	507,4	278K	2016
	Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	388	2011
25-0	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	r dailed l	
	Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	s dead XI	/
Итого за прием пищи:	36,1 31,6 175,3 904,6		35,2	41,9	115,2	985,5	70-90	egip all over
Всего:	1.072 1 0.001 (470.7)		53,1	57,1	226,6	1 638,1		Bessere

ИП Батракова ОВ

Согласовано

MILES ROLLES IN REST STREET

Прием пищи	Наименование блюда	Macca	Пищевые вещества			Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
прием пищи	паименование олюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 2 День7				neeusine.		AND DESCRIPTION OF STREET	expect)	Sanosta
Завтрак	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом №175	200	5,4	6,6	34,7	220,3	175	2011
	Сыр (порциями) №15	30	6,6	8,7	0,0	105,9	15	2011
	Чай с молоком №421К	200/10/40	1,3	1,0	11,8	61,3	421	2016
	Хлеб пшеничный	60	4,4	0,5	29,2	137,8		THE MARKET
Итого за прием пищи:			17,7	16,8	75,7	525,3		
	1901 1901 1905 1905	212	CONTRACTOR OF THE					5000
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	Sopia e	
	Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103	2011
	Тефтели с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	307	2016
	Пюре картофельное или картофель отварной №128, 125	180	3,8	9,0	25,8	197,9	128, 125	2011
	Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	342	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		1
4	Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ar crolling	
Итого за прием пищи:	27,8 28,8 104,4 767,0		27,0	22,9	136,1	852,5		CHIMBIN
Всего:	25,01 103,61 135,51		44,7	39,7	211,8	1 377,8		

ИП Батракова О.В.

Согласовано

Sanciag of Cour in They oticeed of the Mary Manuel

Прием пищи	Наименование блюд	a seed a seed a seed a	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа я ценность,	№ рецеп-	Сборник		
Tipnem manum	PROPERTY AND ADDRESS OF THE PROPERTY OF THE PR	Name of States	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал	туры	рецептур		
Неделя 2 День8					•				Missers 2 Actual		
Завтрак	Фрикадельки мясные с соусом №280/330	;	100/30	15,5	21,0	16,4	316,9	280/330	2011		
2011	Каша гречневая рассыпчатая №341К	5,4	180	7,4	5,7	33,4	213,9	341	2016		
Value i	Чай с лимоном №377	12.0	200/7/15	0,2	0,0	15,1	61,9	377	2011		
The same of the sa	Хлеб пшеничный	- [5-1 Oave#	50	3,7	0,3	24,3	114,8	To the little			
Итого за прием пищи:	14.0 (2.0 (2.0 (2.0 (2.0 (2.0 (2.0 (2.0 (2	4,8		26,8	27,0	89,2	707,5	a BoeX			
	Alleges car a 831	100 100									
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидо квашеная, огурец соленый, помидор соле		100	2,2	0,6	12,8	61,6				
	Борщ с капустой и картофелем №82	(0.0)	250	2,1	5,0	13,0	105,8	82	2011		
2016	Птица, тушенная в соусе с овощами		200	16,7	22,4	14,4	328,4	TTK17			
	Компот из смеси сухофруктов №349		200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011		
1/2	Хлеб пшеничный	1	50	3,7	0,3	24,3	114,8	a Sent X			
	Хлеб пеклеванный	170 100	50	3,1	0,5	20,5	99,0	Marco m	1		
Итого за прием пищи:	22.9 L36.3 852.5T 2.0	27,0		27,8	28,8	104,4	787,0	18.3	equ ez ezon		
Всего:				54,6	55,8	193,6	1 494,5		Lones S		

ИП Батракова О.В.

Согласовано

Balanney Braymey

	Harmonia of the Control of the Contr	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
Прием пищи	Наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 2 День9								CorasoH. OLoseli,
Завтрак	Тефтели с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	307	2016
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	180/8	6,6	6,9	39,9	247,6	203	2011
	Соус томатный 30г №363К	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363	2016
	Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	. 3131	ga ej oseri
Итого за прием пищи:			22,4	17,4	89,8	603,6		
	lace		Vinesa Jimas-				COOCI)	2890
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	ca n]II	
	Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102	2011
A.F.	Котлеты рубленые из птицы №294	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	294	2011
4.00	Каша пшеничная рассыпчатая №302	180	7,5	5,1	46,4	260,6	302	2011
	Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	648	2004
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	n Don'X	
	Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		wer en avron
Итого за прием пищи:	26,1 113,0 794,9		37,3	32,4	160,0	1 079,2		CHRISTIC C
Всего:	20.3 50.3 73.9 205.9 14(0.9)		59,7	49,8	249,8	1 682,8		

ИП Батракова О.В.

Согласовано

ON BOLLET U TYPITOTICES

ON THE THE PROPERTY OF THE PROPERTY O

Прием пищи	Наименование блюда	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
прием пищи	паименование олюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 2 День10								Quest,
Завтрак	Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388	2004
2011	Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	304	2011
2016	Чай с молоком №421К	200/10/40	1,3	1,0	11,8	61,3	421	2016
1105	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Итого за прием пищи:			22,5	16,9	93,9	616,0		ego st cilo
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		A I
	Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88	2011
	Рагу из птицы	200	16,7	19,4	18,6	316,3	TTK16	
1108	Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	342	2011
2092	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
	Хлеб пеклеванный	50	3,1	0,5	20,5	99,0	a Pere V	
Итого за прием пищи:	37.3 32.4 160.0 2079.2		27,8	26,1	113,0	794,9	140	egis as con-
Всего:			50,3	43,0	206,9	1 410,9		

ИП Батракова О.В. пре

Согласовано

Month of Be regner

Примы ими	Hamanagana Garaga	was a war war war war war war war war war w	Macca	П	ищевые веще	ества	Энергетическа	№ рецеп-	Сборник
Прием пищи	Наименование блюда	eg anndes	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 2 День11		. *							Benedi
Завтрак	Чахохбили	gat.	100	12,1	13,2	6,7	194,5	TTK15	negranê Z
Joseph I	Каша гречневая рассыпчатая №341К		180	7,4	5,7	33,4	213,9	341	2016
	Чай с лимоном №377		200/7/15	0,2	0,0	15,1	61,9	377	2011
	Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	114,8	•	:amina
	Фрукты свежие (яблоко) №338		150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	2011
Итого за прием пищи:	100 miles	100	ET (RETIDE	24,0	19,8	93,8	653,5	PATONE A	OSea
	***	(Augustin)		60.12(51	ukerokriv'il	www.components.co	Ilex-tendend	22 117 11	
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекл	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	100	2,2	0,6	12,8	61,6	Spaser Parc rep	
	Борщ с капустой и картофелем №82		250	2,1	5,0	13,0	105,8	82	2011
	Плов из птицы		200	20,4	25,3	36,5	454,9	TTK14	
	Напиток из плодов шиповника №388		200	0,7	0,3	20,2	98,1	388	2011
	Хлеб пшеничный		40	3,0	0,2	19,5	91,9		(30) (32)
	Хлеб пеклеванный		30	1,9	0,3	12,3	59,4		
Итого за прием пищи:				30,3	31,7	114,3	871,7		
Bcero:		1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -		54,3	51,5	208,1	1 525,2		

ИП Батракова О.В.

Согласовано

They cold in They Friends

TI-	Later of States 20 Secretary along the little	Macca	п	ищевые вещ	ества * ном	Энергетическа	№ рецеп- туры	Сборник
Прием пищи	Наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	я ценность, ккал		рецептур
Неделя 2 День12								Hereas 2
Завтрак	Птица, тушенная в соусе с овощами	200	16,8	22,6	14,4	329,6	TTK17	yaq aad
arac	Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	692	2004
Cinc	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Итого за прием пищи:	SD 3.7 A 10.3 128 114,8		22,8	24,2	64,6	567,9		
1100	02 h na 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				800004 (1000)	cida) dantesigo s		
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	191	agn er vald Linuxu
	Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103	2011
	Зразы рыбные рубленные №237	100/5	11,9	17,3	14,7	262,5	237	2011
	Рис припущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	252,9	513	2004
2011	Компот из изюма №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348	2011
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		de l
	Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
Итого за прием пищи:	200 0.7 0.1 20.2 98,1 388		27,7	26,3	158,1	978,3	a viitosisi.	
Всего:	40 3,0 - 0,2 199 - 1	3	50,5	50,5	222,7	1 546,2		

Согласовано

Ber naugrafie f obueous to the source of

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки, обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 дет МОУ

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ (ЗАВТРАКИ)

4	Итого	 б	ж	уг	ккал
	Итого за период	266,2	269,3	1 002,0	7 502,5
	Среднее значение за период	22,2	22,4	83,5	625,2

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ (ОБЕДЫ)

	Итого	б	ж	уг	ккал
	Итого за период	365,2	357,3	1 538,9	10 818,5
(Среднее значение за период	30,4	29,8	128,2	901,5

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	631,4	626,6	2 540,9	18 321,0
 Среднее значение за период	52,6	52,2	211,7	1526,8

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.