

Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю. **Бизнес-Консалтинг**



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г				энерг. ценность (ккал)		витамины (мг)	
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	ккал 7-11 лет	с 7-11 лет	с 7-11 лет		
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-

Завтрак

544. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией
В.Т. Лапиной.-М. 2004.-640с: Таблицы Химического состава и
количественности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скрутки И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	200	7,10	11,66	40,25	295,45	1,17
374/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	600	13,03	14,48	103,02	597,87	11,5

Норма завтрака по СанПиН 20%*-25% ± 5%

500

15,4-19,25

15,8-19,75

67-83,75

470-587,5

Согласовано:
директор _____

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/				энерг. ценность/ккал		с
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МШ Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.
544стр: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

Завтрак

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи

Прилг. 2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельян В.А

70/71/2017м	Овощи по сезону (помидор свежий; соленый)	60	0,36	0	2,28	8,4	2,45
271/331/2017м	Котлеты домашние с соусом	100/20	13,51	8,91	9,74	198,00	0,00
203/2017м	Макаронны отварные с маслом	150	5,73	6,07	31,98	205,50	0,00
701/2010м	Хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
Итого		560	23,43	17,05	75,92	572,70	3,78
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
 директор _____

Утверждено
 Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
 Коргоножко Е.Ю.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г			энерг. ценность/ккал			с
			Б	Ж	У	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-

Завтрак

544ст: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скруткин И.М., Тутельман В.А

183/2017м	каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,25	8,55	33,11	244,50	0,42
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло поршнями	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3
	Итого	560,0	17,4	20,9	87,3	609,1	7,9
	Норма завтрака по СанПиН 20%*-25% ±5%	500	13,4-19,23	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
И.Ю. Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Питательные вещества/г/			энерг. ценность ккал 7-11 лет	витамины (мг) с 7-11 лет
			Б	Ж	У		
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

Завтрак

544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Г. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблица Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи

Притг, 2008.-276с. Скрутки И.М., Тутельян В.А

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	60	0,48	0,06	1,14	7,2	2,45
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	100/20	10,32	8,40	14,41	174,00	0,34
305/2017м	рис припущенный	150	3,60	9,00	35,70	199,95	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	560	16,78	18,2	82,27	520,95	3,09
	Норма завтрака по СанПиН 200% ± 25% ± 5%	500	13,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	



Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
_____/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г				энергет. ценность/ккал		витамины (мг)	
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	с 7-11 лет	с 7-11 лет	
1	2									

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

Завтрак

544г: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004-640с: Таблицы Химического состава и

кolorинности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скрутки И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	200	6,64	3,39	44,70	295,45	1,17
209/2017м	яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	590,0	16,1	9,6	96,7	600,5	11,5
	Норма завтрака по СанПин 20%*-25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	



Согласовано:
директор _____

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет



№ респ. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/			энерг. ценность/ккал		с
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	
1	2							

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией МП Мотильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

Завтрак

544с: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с: Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельян В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	200	5,55	9,74	38,50	264,55	1,17
374/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	600	11,54	12,56	101,47	568,97	11,5
	Норма завтрака по СанПиН 209г- 29% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/				энерг. ценности/ккал		витамины (Мг)	
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	7-11 лет	ккал 7-11 лет	с 7-11 лет		

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией М.Ш. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.

544г; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.- М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и

когорийности российских продуктов питания: Справочник.- М.; Делта

Принт, 2008.- 276с. Скруткин И.М., Тутельян В.А

Завтрак

282/332/2017м	оладьи из печени с морковью и соусом сметанным с луком	100/20	15,56	10,33	17,66	226,33	7,64
310/2017м	картофель отварной	150	3	0,6	23,7	112,2	21,75
52/2017м	свежля отварная с растительным маслом	60	0,84	3,6	4,96	55,68	3,99
701/2017м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	560	23,23	16,6	78,24	555,01	34,71
	Норма завтрака по СанПиН 20%± 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор _____

Утверждено
директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
_____ /Кортоножко Е.Ю./

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ реп. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г				энергет. ценность ккал 7-11 лет	с витаминны (мг) 7-11 лет
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	7-11 лет		
1								
2								

Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МШ Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

Завтрак

544с: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.- М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.- М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян В.А

120/2017м	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,95	150,00	0,11
338/2017м	Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло подсолнечн	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	Хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3
	Итого	610	14,6	17,1	72,2	514,6	7,9
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%	500	13,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	



Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
_____ /Кортоножко Е.Ю./



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рел. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет				
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2					

Вариант 1

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-
544с. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Дашинной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скрутки И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	250	8,88	14,57	50,24	369,32	1,46
374/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,0с
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	660	15,58	17,63	118,35	698,34	11,7с

Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%

550

18-22,5

18-23

76,6-95,75

544-680

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2						

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544стр; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Г. Лапиной.- М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

70/71/2017м	овощи по сезону (помидор свежий, соленый)	100	0,6	0	3,8	14	4,9
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	100/20	13,51	8,91	9,74	198,00	0,00
203/2017м	макароны отварные с маслом	180	6,87	7,28	38,37	246,60	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
378/2017м	чай с виолоком	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого*	630	24,81	18,26	83,83	619,40	6,23
	Норма завтрака по СанПиН 20%/25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
_____ /Кортоножко Е.Ю.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2								

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-

544сг: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с: Таблица Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт,

2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельян В.А

183/2017м	каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	11,00	11,40	44,40	326,00	0,48
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло порциями	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,5	0,3
	Итого	610,0	20,1	23,8	98,6	690,6	7,9
Норма завтрака по СанПиН 20%± 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2						

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Г. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и
калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Де/Ли Принт,
2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	100	0,8	0,1	1,9	12	4,9
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	100/20	10,32	8,40	14,41	174,00	0,34
305/2017м	рис припущенный	180	4,32	10,80	42,84	239,94	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	640	18,59	20,28	95,51	592,34	5,54
Норма завтрака по СанПиН 20%±, 25% ±, 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг" _____
/Кортоножко Е.Ю.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ п/п по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет					12-18 лет
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	
1							

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

544г: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004.-640с: Таблица Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Делта Принт,

2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	250	8,30	4,24	55,88	369,32	1,17
209/2017м	яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	640,0	17,8	10,5	107,9	674,3	11,5
Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ реч. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2						

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией
В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт,
2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

101/2004л	икра кабачковая консервированная	100	1,626	1,6	10,262	104	0
295/332/2017М	Биточки , котлеты куриные с соусом сметанным с луком	100/20	10,18	11,33	7,07	147,85	1,5
203/2017м	макарроны отварные с маслом	180	6,87	7,28	38,37	246,60	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
	Итого	640	21,826	21,19	92,062	664,85	1,8
	Норма завтрака по СанПин	550	18,22,5	18,23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____



Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	12-18 лет					12-18 лет	12-18 лет
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
1	2							

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Давыдиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт,

2008.-276с. Скрутки И.М., Тутельман В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	250	6,93	12,82	48,13	330,68	1,46
374/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	660	13,69	15,88	116,44	661,7	11,79
	Норма завтрака по СанПиН 209г.-25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76-95,75	344-680	

Согласовано:
директор _____



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12- 18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2						

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт,

2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

282/332/2017м	оладьи из печени с морковью и соусом сметанным с луком	100/20	15,56	10,33	17,66	226,33	7,64
310/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64	21,75
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	100	1,4	6,01	8,26	92,8	6,65
701/2017м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	640	25,16	19,37	91,62	641,17	37,37
	Норма завтрака по СанПин 20%± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рсц по сбор	Наименование блюд	12-18 лет					12-18 лет
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	
1							
2							



Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МШ Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
54с: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией
В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт,
2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельян В.А

120/2017м	суп молочный с макаронными изделиями	300	6,56	5,69	23,25	180,00	0,11
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло подсолнечное	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,34	17,58	118,6	0,3
	Итого	660	15,7	18,1	77,5	544,6	7,9
	Норма завтрака по СанПиН 20% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Согласовано:
директор _____

Утверждено
Директор ООО "Бизнес-Консалтинг"
Кортонова Е.Ю.



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2			

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

101/2004л	овощи консервированные (зеленый горошек)	100	2,25	0,30	13,20	64,20	1,05
291/2017м	плов из птицы	230	19,42	11,34	29,20	348,06	5,17
349/2017м	компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,03	132,8	0,3
701/107м	Хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
	Итого	580	26,18	12,93	101,13	678,06	6,52
	Норма завтрака по СанПиН 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	
	Всего за 10 дней	5 900,00	187,81	163,33	922,99	6 039,38	100,75
	Средний суточный рацион	590	18,78	16,33	92,30	603,94	10,08

Норма завтрака по СанПиН 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
--	-----	---------	-------	------------	---------

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: ХлебП

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

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 20
Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурутин И.М.,
Тутельман В.А.

САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".