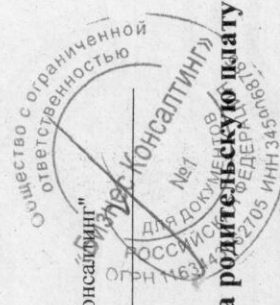




Согласовано: Директор  
 МКОУ "Клетское-Лыковское СШ  
 МКОУ "Клетское-Лыковское СШ  
 Шмелева А.В. / 10.05.2022



Утверждаю:  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Короткошко Е.Ю. / 10.05.2022

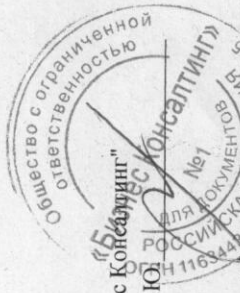
**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся в группе продленного дня и за родительскую плату**

Меню составлено:

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

№ реч. по сбор.	Наименование блюда	цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г			ккал
				Б	Ж	У	
<b>Вариант 1</b>							
54-7с\2022м	Суп картофельный с вермшелью и птицей	25	200/10	4,07	3,13	14,044	109
54-25м\2023н	Птица тушеная в сметанном соусе с морковью	40	100	11,78	10,12	2,93	150
171\2017м	Каша гречневая рассыпчатая	15	100	5,6	4,6	24	155,8
54-1хн\2022н	Компот из сухофруктов	14	200	0,5	0	19,8	81
701\2017 м	Хлеб пшеничный	3	20	1,88	0,93	8,74	55
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3	20	1,27	0,225	8,7	43,8
	Итого	100	650	25,1	19,005	78,214	594,6



Утверждено:

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

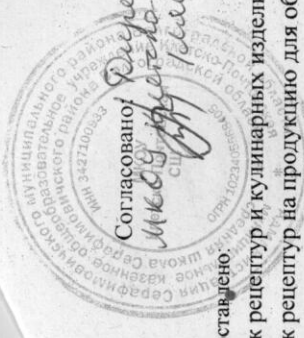
Кортоножко Е.Ю.

Меню составлено:

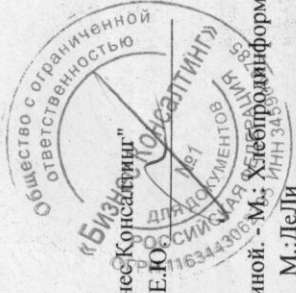
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебродинформ, 2004. - 640с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс 2017. - 544с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г			ккал
				Б	Ж	У	
<b>Вариант 2</b>							
54-1с\2022н	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	30	200/10	1,84	5,04	8,24	92,8
77-2\2022\	Биточки, котлеты куриные из п.ф с соусом сметанным с томатом	40	100/20	10,18	11,33	7,07	147,85
332\2017м	Макароны отварные с маслом	10	100	3,82	4,05	21,3	137
203\2017м	Компот из свежих фруктов	14	200	0,16	0,16	27,88	114,6
342\2017м	Хлеб пшеничный	3	20	1,88	0,93	8,74	55
701\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3	20	1,27	0,225	8,7	43,8
702\2010 м		100	670	19,15	21,735	81,93	591,05
	Норма обеда по СанПин 30%- 35% ± 5%		700	23,1-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705-822,5



Согласовано: *Рябенко*  
*М.С. Рыжова* / *М.С. Рыжова*  
 16.05.2010



Утверждено:  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Коргоножко Е.Ю.  
 16.05.2010

Меню составлено:  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпромформ, 2004. - 640с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

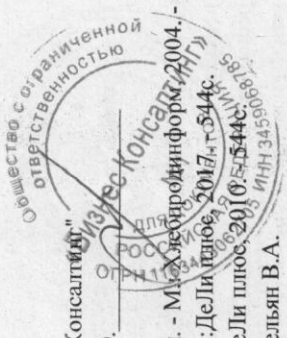
10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал
				Б	Ж	У	
101\2017м	Суп картофельный с крупой (пшено)	25	200	2,0	2,4	14,6	90,4
243\2017м	Сосиски отварные с соусом красным	40	<i>допла.</i> 100	7,34	15,26	3,74	181,92
54-3с\2022н		15	100	3,03	5,94	20,98	105
125\2017м	Картофель отварной с маслом	14	200	0,6	0,2	15,2	65,3
54-13хл\2022м	Напиток из шиповника	3	20	1,88	0,93	8,74	55
701\2010 м	Хлеб пшеничный	3	20	1,27	0,225	8,7	43,8
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	100	640	16,12	24,955	72,0	541,42
	Итого						

Вариант 3



Согласовано: Директор  
МКОУ «Школа-интернат с/ш  
№13» Шимшиев А.Б.



Утверждаю:  
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
Кортоножко Е.Ю.

Меню составлено:  
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В. Г. Лапиной. - Москва: ЦентрИнформ, 2004. - 640с.  
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544с.  
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544с.  
Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
САНПИН 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г			ккал
				Б	Ж	У	
54-25с\2022н	Суп картофельный с бобовыми (горох)	30	200	4,96	4,48	17,84	133,6
291\2017м	Плов с мясом кур	50	200	13,54	12,46	25,20	269,60
54-4с\2022н	Компот из изюма	14	200	0,4	0,1	18,4	75,8
701\2010м	Хлеб пшеничный	3	20	1,88	0,93	8,74	55
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3	20	1,27	0,225	8,7	43,8
	Итого	100	640	22,05	18,195	78,88	577,8

**Вариант 4**



Утверждаю:  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг Консалтинг"  
 Кортоножко Е.Ю.

Согласовано: Директор  
 МК ОУ "Курское государственное ССЦ"  
 Курское государственное ССЦ  
 Курское государственное ССЦ  
 Курское государственное ССЦ

Меню составлено:  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лашинной. - М.: ДеЛи плюс, 2017. -  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал
				Б	Ж	У	
54-28с\2022н	Борщ с капустой и картофелем	30	200	1,44	3,93	8,75	83
259/2017м	Жаркое по домашнему	50	200	17,8	18,9	19,2	318,1
389/2017м	Сок фруктовый	14	200	1	0	20,2	84,8
701\2010 м	Хлеб пшеничный	3	20	1,88	0,93	8,74	55
702\2010м	Хлеб ржано-пшеничный	3	20	1,27	0,225	8,7	43,8
	Итого	100	640	23,39	23,99	65,59	584,7

Вариант 5



Согласовано: *Директор*  
*М.С. Бурдасов*  
*М.С. Бурдасов*



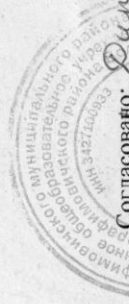
Утверждаю:  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Кортоножко Е.Ю.

Меню составлено:  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах / Под ред. В.Т. Давыдовой. - М.: ДеЛи плюс, 2017. -  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

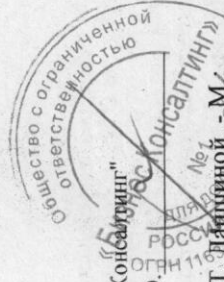
№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена		вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал
		руб	руб		Б	Ж	У	
54-25с\2022н	Суп картофельный с бобовыми (горох)	30		200	4,96	4,48	17,84	133,6
289\2017м	Рагу с птицей	50		200	15,08	13,58	17,37	252,57
54-1хн\2022н	Компот из сухофруктов	14		200	0,5	0	19,8	81
701\2010 м	Хлеб пшеничный	3		20	1,88	0,93	8,74	55
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3		20	1,27	0,225	8,7	43,8
	Итого	100		640	23,69	19,22	72,45	565,97

**Вариант 6**



Согласовано: *Директор*  
*М.Ю. Жуковская* / *Кочетковская С.И.*  
*И.В. Мамченко* А.13.1

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



Меню составлено:  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Давыдовой, М.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: Делта плюс, 2017. -  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: Делта плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал.
				Б	Ж	У	
<b>Вариант 7</b>							
54-28с/2022н	Борщ с капустой и картофелем	30	200	1,44	3,93	8,75	83
77-4/2022	Котлеты печеночные из п./ф., с маслом	40	100/5	12,83	12,97	10,27	209,13
203/2017м	Макароны отварные с маслом	10	100	3,82	4,05	21,3	137
342/2017м	Компот из свежих фруктов	14	200	0,16	0,16	27,88	114,6
701/2010 м	Хлеб пшеничный	3	20	1,88	0,93	8,74	55
702/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3	20	1,27	0,225	8,7	43,8
	Итого	100	645	21,4	22,265	85,6	642,53



Утверждаю:  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Кортоножко Е.Ю.

Меню составлено:  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной М.: ДеЛи плюс, 2017. -  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. -  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена		вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал
		руб	руб		Б	Ж	У	
112\2017м	Суп лапша домашняя с птицей	25		200	6,85	4,37	15,47	135,52
246\017м	Гуляш	40		100	15,21	14,76	3,6	208,8
171\2017м	Каша гречневая рассыпчатая	15		100	5,6	4,6	24	155,8
54-13хн\022м	Напиток из шиповника	14		200	0,6	0,2	15,2	65,3
701\2010 м	Хлеб пшеничный	3		20	1,88	0,93	8,74	55
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3		20	1,27	0,225	8,7	43,8
	<b>Итого</b>	<b>100</b>		<b>240</b>	<b>31,41</b>	<b>25,085</b>	<b>75,71</b>	<b>664,22</b>

**Вариант 8**





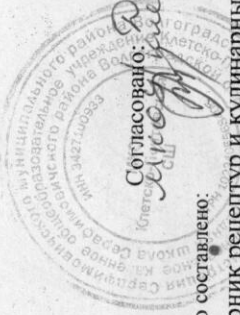
Утверждаю:  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Кортоножко Е.Ю.



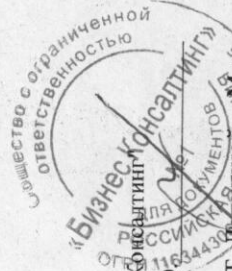
Меню составлено: *М.С.У. Мещеряков А.В.*  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лавриной. - М.: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А. САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

**10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена		вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал
		руб	коп		Б	Ж	У	
<b>Вариант 9</b>								
54-3с\2022н	Рассольник ленинградский (перловка)	25		200	2,7	8,6	16,38	135
77-2\2022\	Биточки , котлеты куриные из п. ф с	40		100/20	10,18	11,33	7,07	147,85
332\2017м	соусом сметанным с томатом	15		100	3,03	5,94	20,98	105
310\2017м	Картофель отварной с маслом	14		200	0,4	0,1	18,4	75,8
54-4с\2022н	Компот из изюма	3		20	1,88	0,93	8,74	55
701\2010м	Хлеб пшеничный	3		20	1,27	0,225	8,7	43,8
702\2010м	Хлеб ржано-пшеничный	100		620	19,46	27,13	80,27	562,45
	<b>Всего</b>							



Согласовано: Директор  
Муниципально-хозяйственного  
Управления (Именно от 15.1)



Утверждаю:  
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
Кортоножко Е.Ю.

Меню составлено:  
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Делиной. М.: ДеЛи плюс, 2017. -  
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.  
Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скуряхин И.М., Тутельян В.А.  
САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

10-ти дневное меню для обеспечения обедом обучающихся в группе продленного дня

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	цена		вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал
		рубли	руб		Б	Ж	У	
<b>Вариант 10</b>								
54-1с\2022н	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	30		200/10	1,84	5,04	8,24	92,8
ТТК	Пельмени со сметаной	50		200	15,12	26,64	20,70	383,76
389\2017м	Сок фруктовый	14		200	1	0	20,2	84,8
701\2010м	Хлеб пшеничный	3		20	1,88	0,93	8,74	55
702\2010м	Хлеб ржано-пшеничный	3		20	1,27	0,225	8,7	43,8
	<b>Итого</b>	<b>100</b>		<b>650</b>	<b>21,11</b>	<b>32,835</b>	<b>66,58</b>	<b>660,16</b>
	<b>Всего за 10 дней</b>				<b>222,9</b>	<b>234,40</b>	<b>757,26</b>	<b>5984,9</b>
	<b>Средний суточный рацион</b>			<b>603,5</b>	<b>22,288</b>	<b>23,44</b>	<b>75,7264</b>	<b>598,49</b>
	Норма обеда по СанПин 30%- 35% ± 5%			700	23,1-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705-822,5