

У Т В Е Р Ж Д АЮ:

Директор

С О Г Л А С О В А Н О:

Директор

Примерное 10-ти дневное меню  
для обеспечения бесплатным  
питанием  
возрастной группы 12-18 лет

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

Утверждаю

Директор

Согласовано

Директор

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
<b>Завтрак</b>								
КАПЛА ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ № 74	250	6,82	11,50	47,30		333,40	174	2017
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (ПЕКЛЕНЫЙ)	50	3,13	0,50	20,63		99,00	ПГК №7	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ №3	35/5/10	5,80	6,00	11,60		147,00	3	2017
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ № 379	200	3,16	2,66	15,94		100,60	379	2017
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>18,91</b>	<b>20,66</b>	<b>95,47</b>		<b>680,00</b>		

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

Утверждаю  
Директор  
*А.С.Смирнов*

Согласовано  
Директор  
*А.С.Смирнов*

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	# рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ПЕФТЕЛИ С РИСОМ №307К	100	12,70	11,90	13,80	207,00	307К	2016
КАПУСТА ТУШЕННАЯ №139	200	3,68	6,63	35,30	179,30	139	2017
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАЛ №685	200	0,20	0,00	9,20	42,00	685	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	ТТК№6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>20,53</b>	<b>19,03</b>	<b>79,45</b>	<b>544,63</b>		

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

Утверждаю

Директор

Согласовано

Директор

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	# рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ЦИПОВ ИЗ ГРТИЦЫ № 492	250	18,50	22,44	38,70	432,25	492	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурец соленый/огурец свежий)	100	0,50	0,06	1,01	6,00	ТТК№1	
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ №349	200	0,30	0,00	16,00	66,40	349	2017
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (ПЕКЛЮВАНИЙ)	50	3,13	0,50	20,63	99,00	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>22,43</b>	<b>23,00</b>	<b>76,34</b>	<b>603,65</b>		

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



Утверждаю  
Директор  
*А.А. Глебова*

Согласовано

Директор

*А.А. Глебова*

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ речетуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ №229	100	10,20	12,90	13,30	175,00	229	2017
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ №310	200	3,80	5,74	30,68	189,80	310	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	ГГК №6	
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>550</b>	<b>18,25</b>	<b>19,14</b>	<b>80,33</b>	<b>541,13</b>		

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

Утверждаю

Директор

Согласовано

Директор

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
<b>Завтрак</b>					
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	180	12,90	13,42	31,25	270,00
ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	50	4,50	4,00	25,10	175,00
СЛОВА СЕМЕЙКА	200	0,20	0,00	15,00	58,00
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	150	0,60	0,60	14,30	68,40
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	580	18,20	18,02	85,65	338
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>571,40</b>	

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

Утверждаю  
**Директор**  
*Г.А.Смирнова*

Согласовано  
**Директор**  
*Г.А.Смирнова*

**6 день**

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ №181	180	9,50	9,20	35,66	238,06
БУТЕРБРОД С МАСЛЮМ И СЫРОМ №3	35/5/10	5,80	6,00	11,60	147,00
КОФЕЙНЫЙ ПАННИТОК С МОЛОКОМ № 379	200	3,16	2,66	15,94	100,60
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	150	0,60	0,60	14,30	68,40
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>580</b>	<b>19,06</b>	<b>18,46</b>	<b>77,50</b>	<b>554,06</b>

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

Утверждаю  
Директор  
*А.В.Смирнов*

Согласовано  
Директор  
*А.В.Смирнов*

7 дней

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КОЛЛЕТА РУБЛЕНОЙ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ № 455/363К	100/30	11,10	12,20	23,90	251,40	455/363К	2016
КАША ГРЕНЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	160	4,90	4,58	27,30	145,84	303	2017
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685	200	0,20	0,00	9,20	42,00	685	2011
ИКРА КЛАБЧКОВАЯ ТГК №88	60	1,08	5,16	4,50	69,24	ТГК №88	
ХЛЕБ ПИЦЦИНЧИЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	ТТК №6	
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>580</b>	<b>19,65</b>	<b>22,24</b>	<b>79,39</b>	<b>579,38</b>		

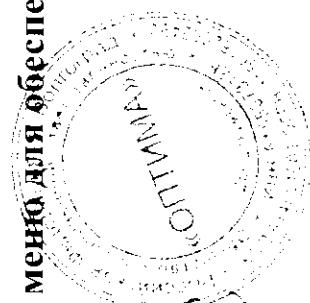
**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-  
18 лет МОУ**

Утверждаю  
Директор

Согласовано  
Директор

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции			Инциевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
<b>Завтрак</b>								
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ № 259	250	14,30	20,50	25,30		406,00	259	2017
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	200	0,20	0,00	15,00		58,00	685	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15		116,33	ТТК № 6	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (ПЕКЛЕНЫЙ)	50	3,13	0,50	20,63		99,00	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>21,58</b>	<b>21,50</b>	<b>82,08</b>		<b>679,33</b>		



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

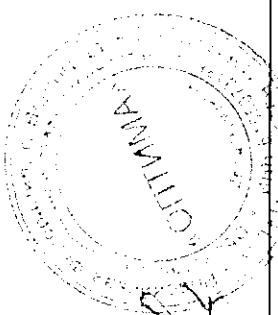
Утверждаю  
Директор  
*А.А. Смирнова*

Согласовано  
Директор  
*А.А. Смирнова*

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Инцисивые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307К/363К	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	307К/363К	2016
МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	170	5,19	6,50	34,50	221,80	203	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПИЕЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>550</b>	<b>22,14</b>	<b>19,80</b>	<b>86,35</b>	<b>625,43</b>		

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



Утверждаю  
Директор  
*Н.А.Смирнова*

Согласовано  
Директор

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	250	18,29	18,90	26,20	315,20	289	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурец соленый/огурец свежий)	100	0,50	0,06	1,01	6,00	ТТК№1	
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	200	0,10	0,00	30,70	126,30	ТТК№21.1	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (ПЕКЛЕНЫЙ)	50	3,13	0,50	20,63	99,00	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>22,02</b>	<b>19,46</b>	<b>78,54</b>	<b>546,50</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	6	ж	уг	ккал
<b>Итого за период</b>	<b>177,73</b>	<b>178,00</b>	<b>729,95</b>	<b>5 154,83</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>19,82</b>	<b>20,08</b>	<b>76,94</b>	<b>543,43</b>
<b>Соотношение пищевых веществ</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.И. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДелоДелос, 2017. - 543с.

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НПЦЗД Минздрава России, ИНИ ГиОЗДиф / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.И. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДелоДелос, 2011. - 584с.