



Завтрак
Дневник

Рено Зейначнов 2013
Сурганов И.С.

27.09.2013

меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Пищевые вещества/г/100 г		Эргет. ценно-ккал		Витамины (мг)
		Б	Ж	У	ккал	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 8

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

Завтрак

№ рец.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	Эргет. ценно-ккал 7-11 лет	Витамины (мг) С
282/332/2017м	оладьи из пшена с морковью и соусом сметанным с луком	100	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	свекла 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	540	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	

Цена 222 руб



Меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/г/			энерг. ценно ккал	Витамины (мг)
		12-18 лет	12-18 лет	Б	Ж	У		
1	2	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

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 колорийности 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	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	620	25,16	19,37	91,62	641,17	37,37
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Цена меню 82.25



См. в
Директор

Директор
С.И. Сидорова

27.09.2013

меню для обеспечения двухразовым горячим питанием обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет

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

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельмана, -2017г
 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий
 общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т.
 Лавшиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы химического состава и калорийности
 российских продуктов питания: Сервотвак.-М.; Дельта Принт, 2008.-276с.
 Скуратов И.М., Тутельман В.А.

282/32/2017м	блюда из пшена с морковью и соусом сметанным с луком	100	15,56	10,33	17,66	226,33
310/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64
701/2017м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
378/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81
	Итого	520	23,76	13,36	83,36	548,37

Вариант 8

Обед						
		100	1,1	0,16	3,8	22
711/2017м	помидор свежий	100				
88/2017 м	пш из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	2,3	6,3	10,3	110,75
349/2017м	компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
701/2010 м	хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6
702/2010 м	хлеб ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого	630	8,96	7,21	77,54	416,95

Цена меню 82,25



См. в. 27.09.2013
Войнабурацкая СШ
Войнабурацкая СШ

27.09.2013

меню для обеспечения обедом обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г			
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	ккал 7-11 лет
1	2					
Вариант 8						
71\2017м	Помидор свежий	60	0,66	0,1	2,28	13,2
88\2017 м	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,84	5,04	8,24	92,8
349\2017м	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
701\2010 м	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,9	0,34	13,05	65,7
	Итого	530	7,43	5,78	69,61	368,3

Цена меню 95.00