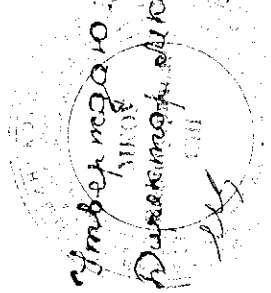


утверждено:
 Директор ФЦСИТ Воднобуферной сц
 Шуренко Н. И.
 28.11.2023

дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся-возрастной группы 7-11

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
			Б	Ж	У	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет
Неделя 2/ день 6						
101/2004л	икра кабачковая консервированная	60	1,63	2,82	8,72	67
77-2/2022 - 331/2017м	Котлета куриная из п/ф с соусом	100/20	8,68	11,28	6,70	163,04
203/2017м	Макароны отварные с маслом	150	5,4	4,9	32,8	196,8
54-2гн/2022н	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	Итого	580	19,86	19,5	82,75	586,06
	Итого	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
	Норма завтрака по СанПин		20%- 25% ± 5%			
Завтрак						

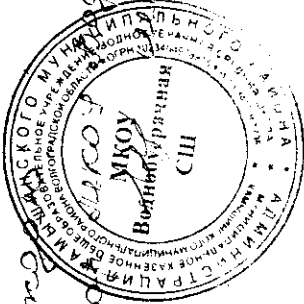


Утверждено
 Директор учреждения образования
 Шкынецко И.И.
 28.11.2023

Дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся ~~ЖК~~ возвратный группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
			Б	Ж	У	
1	2	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
Неделя 2/ день 6						
101/2004л	икра кабачковая консервированная	80	2,73	4,7	14,54	111
77-2/2022	Котлета куриная из п/ф с соусом	100/20	8,68	11,28	6,70	163,04
203/2017м	Макаронны отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16
54-2гн/2022н	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	Итого	630	22,04	22,36	95,12	669,42
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680

Директор
 Директор
 Директор
 Директор



28.11.2023

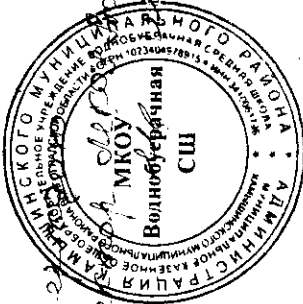
меню для обеспечения обедом обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

№ 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 6

33\2011 м	Салат отварная с растительным маслом	60	0,85	3,65	5,02	56,3
139\2004л	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,96	4,48	17,84	133,6
342\2011 м	Компот из свежих плодов	200	0,1	0,2	27,5	112,7
701\2010 м	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого	540	11,68	9,18	87,28	487,04

Цена меню 55.00



Введено в эксплуатацию
 директором МКОУ
 Волноводская ЦСШ

 28.11.2013

меро для обеспечения двухразовым горячим питанием обучающихся с ОБЗ возрастной группы 12-18 лет

№ рсч. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет			12-18 лет			12-18 лет		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9

Вариант 6

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

544с: Сборник рецептур в кулинарии изделий для предприятий

общественного питания. Обеспечение питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. В.Т.

295/332/2017м луком		100	10,18	11,33	7,07	147,85
203/2017м макаронны отварные с маслом		150	5,73	6,07	31,98	205,50
376/2017м чай с сахаром		200	0,07	0,02	15	60
701/2010м хлеб пшеничный		40	3,08	0,96	21,36	106,40
Итого		490	19,06	18,38	75,41	519,75

Вариант 6

Обез

33/2011 м свекла отварная с растительным маслом	100	1,42	6,08	8,36	93,8
139/2004л суп картофельный с бобовыми (горох)	250	6,2	5,6	22,3	167
342/2011 м компот из свежих плодов	200	0,1	0,2	27,5	112,7
701/2010 м хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8
702/2010 м хлеб ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
Итого	630	13,49	12,73	95,08	557,93

Цена меню 82,25