

М.П. *М.П. [Signature]*
 Директор Лекосводнобуферной см.
 М.П. *М.П. [Signature]* Шенуренко Н.И.
 30.11.2023

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал 7-11 лет
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	
1	2					
Неделя 2/ день 8						
Завтрак						
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	60	0,84	3,6	4,96	55,68
77-4/2022	Котлеты печеночные из п/ф с маслом	100/5	12,83	12,97	10,27	209,13
125/2017м	картофель отварной	150	3	0,6	23,7	112,2
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	14,58	74,62
	Итого	565	22,22	18,77	77,66	568,53
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

Утверждаю:

Директор школы Водно-буерочной сел

Михуренко Н. В.

30.11.2023

дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
			Б 12-18 лет	Ж 12-18 лет	У 12-18 лет	
1	2					
Неделя 2/ день 8						
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	100	1,4	6,01	8,26	92,8
77-4/2022	Котлеты печеночные из п/ф с маслом	100/5	12,83	12,97	10,27	209,13
310/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	14,58	74,62
	Итого	635	23,38	21,3	85,7	628,09

Завтрак

18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
550			

Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%



См. в
Директорской
Форме
Формированной
СШ

30.11.2013

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	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 35.00



См. в
Дирекции
Муку
Волжско-Бугайская
С/П

30.11.2017

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

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

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
544с; Сборник рецептов в кулинарных изделиях для предприятий общественного питания для общеобразовательных школ. Под редакцией В.Т. Дашляевой.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Саратовск.-М.; Дельта Принт, 2008.-276с.
Скорутина И.М., Тутельян В.А.

282/332/2017м	оладьи 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	
71/2017м	помидор свежий	100	1,1	0,16	3,8	22	
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