

13.12.2023

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества/г		Энергет. ценность
			Б	Ж	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	ккал 7-11 лет

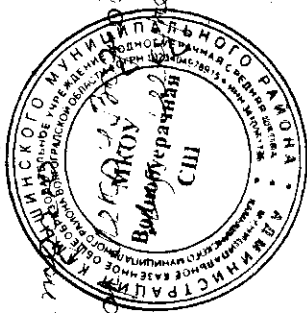
Завтрак

		Завтрак				
181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	200	7,30	9,97	26,88	226,45
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	5,98	15,60	128,82
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
54-3гн/2022н	чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	10,58	43,52
	Итого	620	15,1	16,85	87,01	562,69
	Норма завтрака по СанПин 20% 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

Утверждено
 Директор школы
 Школа № 1
 18.12.2023

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	
			Б	Ж	У	ккал	12-18 лет
1	2	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
Неделя 2/ день 7							
Завтрак							
181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	250	9,15	12,47	33,60	283,23	
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	5,98	15,60	128,82	
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9	
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
54-3гн/2022н	чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	10,58	43,52	
	Итого	670	16,95	19,35	93,73	619,47	
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Утверждаю
Директор
Министерства образования и науки РБ

13.12.2023

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

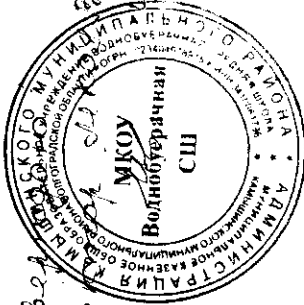
№ рец. * по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г			
			Б	Ж	У	ккал
			7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет
1	2					

Вариант 7

103\2017м	Суп картофельный с макаронными изделиями и птицей	200/10	4,07	3,13	14,044	109,72
399/2017м	Блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62
342\2011 М	Компот из свежих плодов	200	0,1	0,2	27,5	112,7
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	550	12,28	5,76	95,5	498,2

35.00

Цена за 100



Генеральный директор
Директор
подготовительной школы
сектора физ. культуры

13.12.2013

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

по сбор.	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2				

Вариант 7

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

Скорутия И.М., Тутельяна В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и	250	6,93	12,82	48,13	330,68
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62
Итого		590	10,54	14,2	94,49	546,08

Вариант 7

Обед

103/2017м	суп картофельный с макаронными изделиями и птицей	250/10	5,16	3,69	17,535	133,45
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62
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 уржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
Итого		610	14,18	6,42	103,9	546,2

Цена меню 82,25