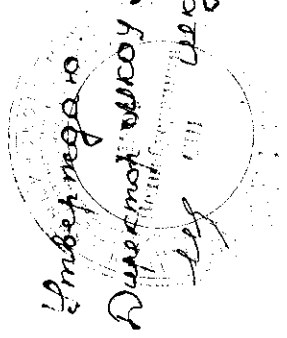

 утверждено:
 директор школы Воднобуферной с/п
 Мещеряков Н. П.
 20.11.2013

меню для обеспечения горячим питанием обучающих с/в, возвратный маршрут 7-11

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/g		Энергет. ценность ккал 7-11 лет
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	
1	2				
Неделя 2/ день 10					
Завтрак					
131/2017м	консервы закусовые (Зеленый горошек)	60	1,7	0,1	22,1
291/2017м	плов из птицы	200	13,59	10,46	265,30
54-1хн/2022н	компот из сухофруктов	200	0,5	0	81
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	116,9
	Итого	510	19,74	11,06	485,30
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
					470-587,5



ИТВЕРЖДАЮ
 Директор ВКМОУ Воднобуерагского ЦСН
 Л.С. Селезневко И.И.
 20.11.2023

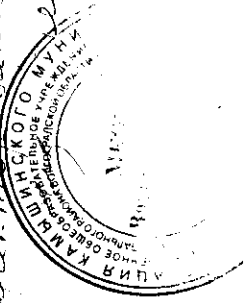
дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал 12-18 лет
			Б 12-18 лет	Ж 12-18 лет	У 12-18 лет	
1	2					
Неделя 2 / день 10						
131/2017м	консервы закусочные (Зеленый горошек) отварной	100	2,83	0,16	5,8	36,83
291/2017м	плов из птицы	230	15,69	13,08	33,58	314,80
54-1хн/2022н	компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	Итого	580	22,97	13,74	83,33	549,53
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680

Завтрак

Приветствую!

Директор школы водно-буровой с/м
 Александровский И. И.



Ю.Н. 2028

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					

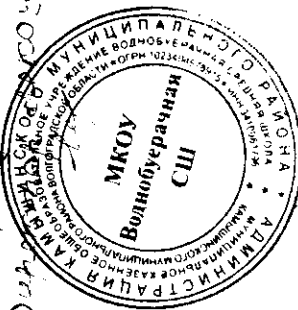
Вариант 10

135\2004Л	Суп овощной со сметаной	200/10	3,08	5,52	10,24	108,24
342\2011М	Компот из свежих плодов	200	0,1	0,2	27,5	112,7
3\2017 м	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157
702\2010М	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого	500	11,51	14,47	69,97	465,5

Цена меню 35.00

Сборник меню

Директор МКОУ ВОДНОБУЕРАЧНАЯ СШ
Иванченко Н.В.



20.11.2018

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

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

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
544с; Сборник рецептов в кулинарных изданиях для предприятий

101/2004л	овощи консервированные (зеленый горошек)	80	1,80	0,24	10,56	51,36
291/2017м	плод из птицы	230	19,42	11,34	29,20	348,06
349/2017м	компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,03	132,8
701/107м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00
	Итого	560	25,73	12,87	98,49	665,22

Вариант 10

		Обед					
1352004л	суп овощной со сметаной	250/10	3,63	6,88	12,75	125,25	
342/2011м	компот из свежих плодов	200	0,1	0,2	27,5	112,7	
3/2017 м	бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157	
702/2010м	хлеб ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6	
	Итого	550	12,06	15,83	72,48	482,6	

Цена меню 82,25