

В. В. В. В.
 Д. Д. Д. Д.
 11.10.2013

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет		Пищевые вещества/ 7-11 лет		энерг. ценно ккал 7-11 лет		Витамины (мг) С	
		7-11 лет	7-11 лет	Б	Ж	У	ккал		
1	2								
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. Лапшиной.-М. 2004.- 640с. Таблицы Химического состава и калорийности 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	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. 25



Воздушно-механическая
СЦ
11.10.2023

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

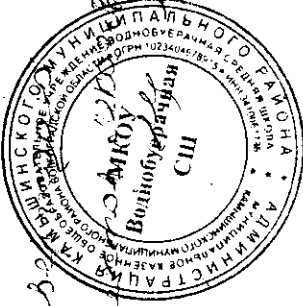
№ реч. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда		Пищевые вещества/г			энерг. ценно		Витамины (мг)
		12-18 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	12-18 лет	
1	2								12-18 лет

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 калорийности 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



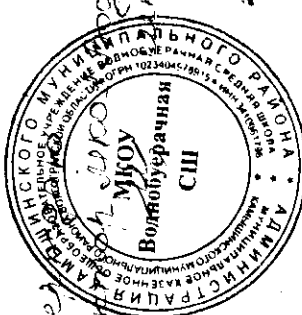
С.М.В.
В.М.В.
Волнобузжанской ш.
Каменико в.п.

11.10.2013

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
1	2				
Вариант 8					
71\2017м	Помидор свежий	60	0,66	0,1	2,28
88\2017 м	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,84	5,04	8,24
349\2017м	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4
701\2010 м	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,9	0,34	13,05
	Итого	530	7,43	5,78	69,61
					13,2
					92,8
					124
					72,6
					65,7
					368,3

Цена меню 35.00



с.т.в.е.т.
 Директор МКУ Волюбуферачная СИИ
 прибуферачной СИИ
 Кривошеина Р.И.

11.10.2013

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 НИИ Могаильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания для общеобразовательных школ. Под редакцией В.Т. Лавровой.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Саратовск.-М.; Дельта Принт, 2008.-276с.
 Сырутган 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
349/2017 м	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