

Yambouli  
 Директор  
 Администрация  
 городского округа Ямболоули  
 Республика Казахстан  
 11.09.2023

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

№ реч. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда			Пищевые вещества/г/			энерг. ценнос		Витамины (мг)
		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	Б	Ж	У	ккал	с	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

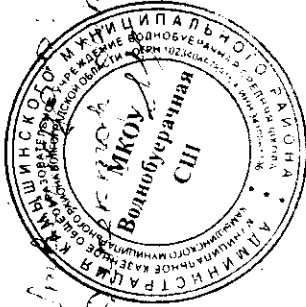
Вариант 6

Завтрак

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

101/2004л	икра кабачковая консервированная	60	0,376	0,96	6,16	62,4	0
295/332/2017М	Биточки, котлеты куриные с соусом сметанным с луком	100	10,18	11,33	7,07	147,85	1,5
203/2017М	макаронны отварные с маслом	150	5,73	6,07	31,98	205,50	0,00
376/2017М	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
	Итого	540	19,266	19,1	76,23	555,55	1,8
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

49.10 222410 22.05



Сборник рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

11.09.2013

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Пищевые вещества/g			Эргет. ценно ккал	Витамины (мг)
		Б	Ж	У		
1	2	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Вариант 6

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

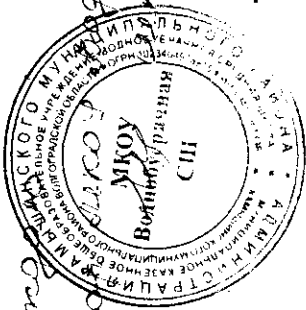
питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скрутин И.М., Тутельман В.А

101/2004л	икра кабачковая консервированная	80	1,301	1,28	8,21	83,2	0
295/332/2017М	Биточки , котлеты куриные с соусом сметанным с луком	100	10,18	11,33	7,07	147,85	1,5
203/2017М	Макаронны отварные с маслом	180	6,87	7,28	38,38	246,60	0,00
376/2017М	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701/2010М	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
	Итого	600	21,501	20,87	90,02	644,05	1,8
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18,22,5	18,23	76,6-95,75	544-680	

Цена меню

82.25

Інтернет-банк  
 Директор  
 Головною дієвочкою  
 Суриченко Н.И.  
 11.09.2023



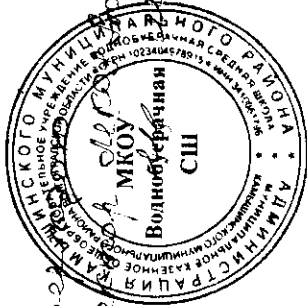
меню для обеспечения обедом обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

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

Вариант 6.

33\2011 м	Свекла 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



*См. в. 2013*  
*Директор*  
*Ирина Сергеевна*  
*Волнобуферная*  
*СШ*  
*11.09.2013*

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									

**Вариант 6**

Сборник рецептов под редакцией ИП Могильного и В.А. Тугельява, - 2017г  
 544с; Сборник рецептов в кулинарных изделиях для предприятий общественного питания

Объемы указаны в рецептах, указанных в рецептурной таблице. Подразумевается 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**

		Обсн				
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 82,35