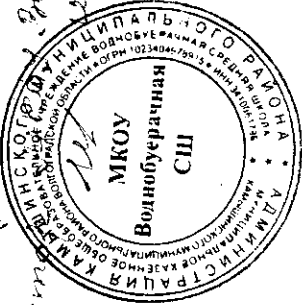


Состав по рецепту:

Дизайнер: *Анна Буриченко*
 Руководитель: *М.И. Мухоморова*



12.09.2013

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

№ рец. по сооп.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г			энерг. ценно ккал 7-11 лет	Витамины (мг) С 7-11 лет
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет		
1	2						

Вариант 7

Завтрак

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г. S44с;
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	200	5,55	9,74	38,50	264,55	1,17
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	600	11,54	12,56	101,47	568,97	11,5
	Норма завтрака по СанПин 20% - 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Цена меню 82,25



КОУ ВОДНОБУСЕРЧАНАЯ СШ
 ВОДНОБУСЕРЧАНАЯ СШ

12.09.2023

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

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

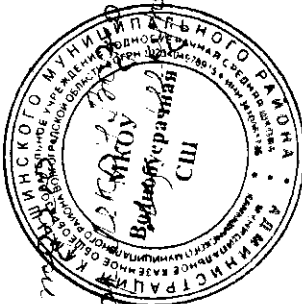
Вариант 7
 Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г: 544с;
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тугельман В.А.

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	250	6,93	12,82	48,13	330,68	1,46
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	10,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,3
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	11,79
	Итого	660	13,69	15,88	116,44	662,7	
	Итого	550	18,22,5	18,23	76,6-95,75	544-680	

Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%

Цена меню 82,25

Утверждаю
 Директор МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 2" г. Бурганной сл.
 Вудин Александр Викторович
 СШ
 12.09.2023



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

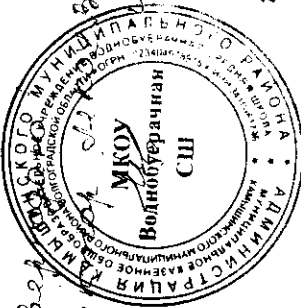
№ реч. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г			
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	ккал 7-11 лет
1	2					

Вариант 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

цены все это



*Субвенция
Директор
Волнубережная С/С
12.09.2010*

12.09.2010

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 Мосгильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий
 общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т.
 Ивашовой.-М. 2004.- 640с; Таблицы химического состава и калорийности
 российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с.

Скурутин И.М., Тутельян 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 пшеницей	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 ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого	610	14,18	6,42	103,9	546,2

Цена меню 82,25