

М.А. Мухоморова
 Д.А. Мухоморова
 С.И. Мухоморова
 С.И. Мухоморова

26.12.2023

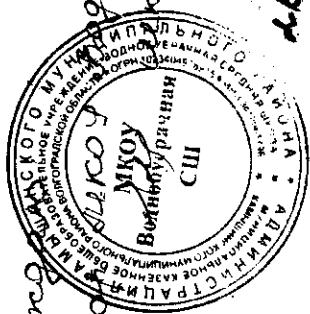
Дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
			Б	Ж	У	
1	2	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
Неделя 2/ День 6						
101/2004л	икра кабачковая консервированная	80	2,73	4,7	14,54	111
77-2/2022	Котлета куриная из п/ф с соусом	100/20	8,68	11,28	6,70	163,04
203/2017м	Макаронны отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16
54-2гн/2022н	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	Итого	630	22,04	22,36	95,12	669,42
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680

Завтрак

Утверждаю

Директор МКОУ
«Воскресенский районный центр
образования»
СШ
Суренко И.И.



12.12.2013

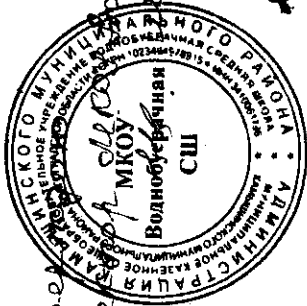
меню для обеспечения обедом обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	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
34\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 35.00



Утверждаю
 Директор
 Александр Александрович
 Воеводовская СШ

26.11.2016

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		1	2	12-18 лет	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 в кулинарных изделиях для предприятий общественного питания, обеспечивающих обслуживание обучающихся с ОВЗ образовательных учреждений. М. - 2017г.									
295/332/2017М	духов	100	10,18	11,33	7,07	147,85			
203/2017М	макароны 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									
Обез									
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 82,25