

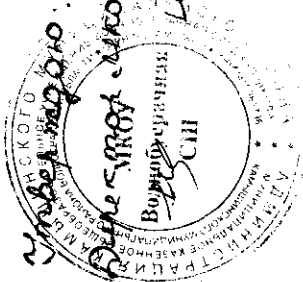
В.И. Мухоморов  
Воднобуферная  
УС СШ  
28.12.2023

28.12.2023

дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся образовательной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал 7-11 лет
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет
<b>Неделя 2/ день 8</b>						
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	60	0,84	3,6	4,96	55,68
77-4/2022	Котлеты печеночные из п/ф с маслом	100/5	12,83	12,97	10,27	209,13
125/2017м	картофель отварной	150	3	0,6	23,7	112,2
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	14,58	74,62
	Итого	565	22,22	18,77	77,66	568,53
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

Завтрак



М. Абдулғаппалов  
 Директор Ақмола облысы Ғылыми-педагогикалық методикалық кабинетінің директоры  
 Возбудительная  
 СШ  
 д.в. 12.10.2013

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

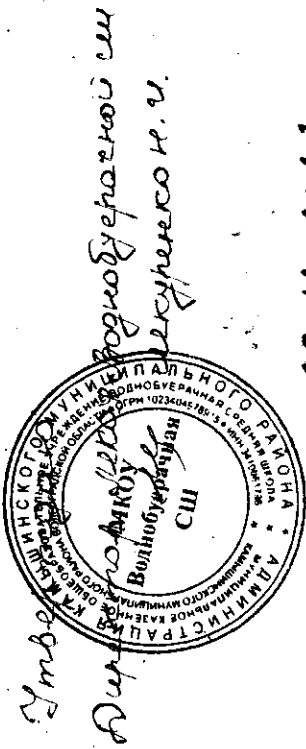
№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	
			Б	Ж	У	ккал	12-18 лет
1	2						

Неделя 2/ День 8

Завтрак							
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	100	1,4	6,01	8,26	92,8	
77-4/2022	Котлеты печеночные из п/ф с маслом	100/5	12,83	12,97	10,27	209,13	
310/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64	
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9	
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	14,58	74,62	
	Итого	635	23,38	21,3	85,7	628,09	

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

550 18-22,5 18-23 76,6-95,75 544-680

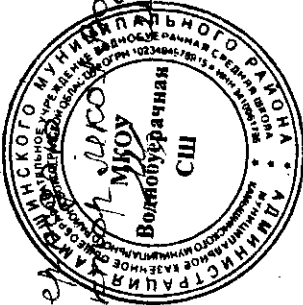


28.12.2013

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				ккал
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	7-11 лет	
1	2						
<b>Вариант 8</b>							
71\2017н	Помидор свежий	60	0,66	0,1	2,28	13,2	
88\2017 м	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,84	5,04	8,24	92,8	
349\2017м	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	30	1,9	0,34	13,05	65,7	
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>7,43</b>	<b>5,78</b>	<b>69,61</b>	<b>368,3</b>	

Цена меню 35-00



Имбе  
 Директор ДПО  
 ДПО «Орбита»  
 Волгодарская СШ

28.11.2013

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	
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
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. Давыдовой.-М. 2004.- 640с; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дельта Принт, 2008.-276с.

Скорутия И.М., Тутельян В.А

282/32/2017м	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

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
349/2017м	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