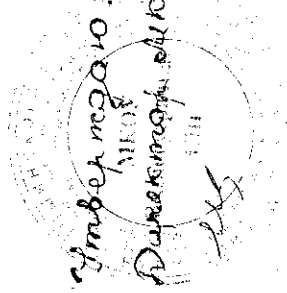


Шкуренко Н.И.
 Учреждение образования - Национальный институт повышения квалификации работников образования

12.12.2023

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
			Б	Ж	У	
1	2	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет
Неделя 2/ день 6						
Завтрак						
101/2004л	икра кабачковая консервированная	60	1,63	2,82	8,72	67
77-2/2022 -						
331/2017м	Котлета куриная из п/ф с соусом	100/20	8,68	11,28	6,70	163,04
203/2017м	Макароны отварные с маслом	150	5,4	4,9	32,8	196,8
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	580	19,86	19,5	82,75	586,06
	Норма завтрака по СанПин	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5



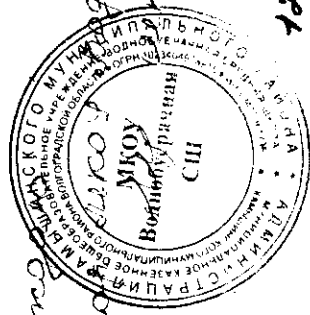
Ответствую
 Директор МКОУ Воднобуферной СЗС
 Шендренко И.И.

12.12.2023

Дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся в возрастной группе 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

Утверждаю
 Директор МКОУ
 Директор МКОУ
 МКОУ
 Военно-учебная
 СШ



12.12.2023

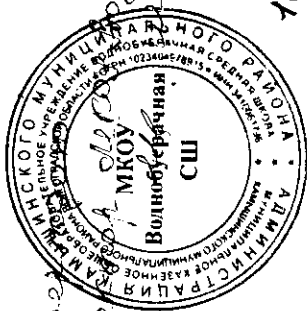
меню для обеспечения обедом обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

№ 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 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 85,00



См. в. 12.12.2013
Директор
В. В. Давыдов
Волноводская СШ

12.12.2013

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		
		1	2	3
1		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
 S44c; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих обучающихся с ОВЗ в образовательных учреждениях Р.Т.

№ рецепта	Наименование	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						
№ рецепта	Наименование	100	1,42	6,08	8,36	93,8
33/2011 м	свекла отварная с растительным маслом	100	1,42	6,08	8,36	93,8
139/2004л	суп каргофельный 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