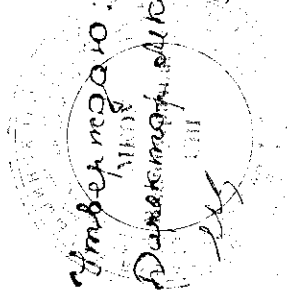


№ 1  
 13.11.2023  
 Директор ООО Водобудерской сс  
 Шуренко Н.И.  
 13.11.2023

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	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
<b>Неделя 2/ день 6</b>						
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	Макаронны 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
	Итого завтрак по СанПин	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
	Норма завтрака по СанПин					20%- 25% ± 5%

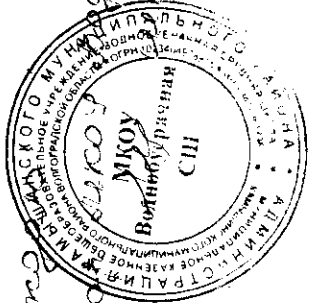


Учреждение образования:  
 Национальный институт образования  
 Мендрикко И.И.  
 13.11.2023

Дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся ~~старшего~~ <sup>подросткового</sup> возрастного 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
<b>Неделя 2/ день 6</b>						
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
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>22,04</b>	<b>22,36</b>	<b>95,12</b>	<b>669,42</b>
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680

Ответ тов. \_\_\_\_\_  
 Директор МКОУ "Военно-учебная СШ" \_\_\_\_\_  
 МКОУ "Военно-учебная СШ"  
 13.11.2023



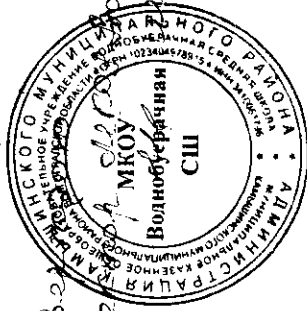
МЕНЮ для обеспечения обедом обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

№ 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
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 35.00



Сборник рецептов  
 Директор МКОУ  
 Волноводская волость  
 Т. В. Тульцева  
 13.11.2013

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

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

**Вариант 6**

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тульцева, - 2017г  
 544с; Сборник рецептов в кулинарных изделиях для предприятий общественного питания, объединенных в «Детский центр» Р.Т.

295/332/2017М	луком	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
	<b>Итого</b>	<b>490</b>	<b>19,06</b>	<b>18,38</b>	<b>75,41</b>	<b>519,75</b>

**Вариант 6**

		Обс				
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
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>13,49</b>	<b>12,73</b>	<b>95,08</b>	<b>557,93</b>

Цена меню 82,25