

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

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

Вариант 4

Завтрак

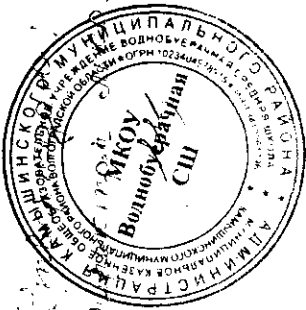
Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: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

7071/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	60	0,48	0,06	1,14	7,2	2,45
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	100/20	10,32	8,40	14,41	174,00	0,34
305/2017м	рис припущенный	150	3,60	9,00	35,70	199,95	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	560	16,78	18,2	82,27	520,95	3,09

500	15,4-19,35	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
-----	------------	------------	----------	-----------

Норма завтрака по СанПин 20%-25% ± 5%

Цена меню 82.25



*Вводное учебное задание
Сычуаньско-китайская кухня*

05.10.2023

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

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

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Делы Принт, 2008.-276с. Скургин И.М., Тутельян В.А

7071/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	100	0,8	0,1	1,9	12	4,9
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	100/20	10,32	8,40	14,41	174,00	0,34
305/2017м	рис припущенный	180	4,32	10,80	42,84	239,94	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	640	18,59	20,28	95,51	592,34	5,54

Норма завтрака по СанПин 20%-23% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
---------------------------------------	-----	---------	-------	------------	---------

Цена меню 82.25



Сидор
Елена
воднобуквенной ссн
Шкунякко И.И.

05.10.2013

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/			
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	ккал 7-11 лет
1	2					

Вариант 4

99\2017м	Суп овощной со сметаной	200/10	3,08	5,52	10,24	108,24
699\2004л	Напиток лимонный	200	0,1	0	24,2	93
3\2017 м	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого	500	11,51	14,27	66,67	445,84

Цена меню 85.00



05.10.2023

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

№ реч. 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
1	2						

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Гутельмана, - 2017г

544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

	100	0,8	0,1	1,9	12
7071/2017м	100/20	10,32	8,40	14,41	174,00
234/33/2017м	180	10,80	12,00	47,60	266,60
305/2017м	40	3,08	0,96	21,36	106,40
701/2010м	200	0,07	0,02	15	60
376/2017м	640	25,07	21,48	100,27	619
Итого					

Вариант 4

Обед

	250/10	3,63	6,88	12,75	125,25
992/2017м	200	0,1	0	24,2	93
699/2004л	50	5,8	8,3	14,83	157
3/2017 м	40	2,53	0,45	17,4	87,6
702/2010 м	550	12,06	15,63	69,18	462,85
Итого					

Цена меню 82,25