

Директор
Федерального научного центра
технологического регулирования
и безопасности пищи
И.И. Сидорова

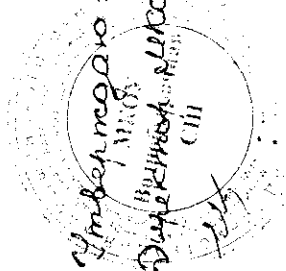
22.11.2023

Дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся в возрастной группе 7-11

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/g/		Энергет. ценность ккал
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	
1	2				

Неделя 1/ день 2

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/g/		Энергет. ценность ккал
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	
Завтрак					
70/71/2017м	овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,36	0	2,28
77-3/2022-331/2017м	котлеты домашние из п/ф с соусом	100/20	8,32	13,15	7,17
203/2017м	Макаронны отварные с маслом	150	5,4	4,9	32,8
701/2010 м	хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	14,58
	Итого	580	19,63	19,65	80,98
	Норма завтрака по СанПин	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
					8,4
					180,62
					196,8
					116,9
					74,62
					577,34
					470-587,5



Утверждено
 Директор ВНИИТСи
 2022.11.20

2022.11.20

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 12-18 лет	Ж 12-18 лет	У 12-18 лет	
1	2					
Неделя 1/ день 2						
Завтрак						
70/71/2017м	овощи по сезону в нарезке (помидор)	100	0,6	0	3,8	14
77-3/2022-331/2017м	котлеты домашние из п/ф с соусом	100/20	8,32	13,15	7,17	180,62
203/2017м	Макароны отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16
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	650	20,951	20,63	89,05	622,30
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680



2017.08.22
 Директор
 Водноберузжской С/С
 Водноберузжская С/С
 Водноберузжская С/С

22.11.2017

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	12-18 лет	12-18 лет
1	2				

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Мосгильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544сг; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	100	13,51	8,91	9,74	198,00
203/2017м	макароны отварные с маслом	150	5,73	6,07	31,98	205,50
701/2010м	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	490	23,84	17,29	78,98	590,90

Обед

71/2017м	помидор свежий	100	1,1	0,16	3,8	22
88/2017 м	ши 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