



04.09.2013

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

№ реч. по сбор.	Наименование блюда	рас. блюда 7-11 лет			Пищевые вещества/г			энерг. ценно ккал			Витамины (мг)
		Е	Ж	У	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	
1	2										7-11 лет

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией М.П. Мамильного и В.А. Тутельмана, - 2011г. - 54с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.- М.: 2004.- 640с.; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: Дели Гринт, 2008.- 276с.

Скурутин И.М., Тутельман В.А.

№	Наименование	кол-во	Б	Ж	У	ккал	Вит
182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	200	7,10	11,66	40,25	295,45	1,17
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
335/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	1,5	60	0,3
	Итого	600	13,03	14,48	103,02	597,87	11,5

Норма завтрака по СанПиН 209-25% ± 5%

500 15,4-19,23 15,8-19,75 67-83,75 470-587,5

Цена условно

р. 2,5



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

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

Вариант 1
 Сборник рецептов под редакцией МП Мотильного и В.А. Тутьельна, - 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 колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дели Принт, 2008.-276с.

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Пищевые вещества/				энерг. ценно ккал	Витамины (мг)
		Б	Ж	У	С		
182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	250	8,88	14,57	50,24	369,32	1,46
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	660	15,58	17,63	118,35	698,34	11,79

Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
---------------------------------------	-----	---------	-------	------------	---------

Цена меню 86,25



Имя: *Давид*
 Подпись: *Давид Давидович*
 Дата: *04.09.2023*

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

№ реч. "по сбор.	Наименование блюда	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/g			
			Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	ккал 7-11 лет
1	2					

Вариант 1

103\2017м	Суп картофельный с макаронными изделиями и птицей	200/10	4,07	3,13	14,044	109,72
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	12,5	11,88	70,474	447,32

Цена меню 35.00

МБОУ «Волгоградская ЦСН»
 Волгоградская область
 Муниципальное бюджетное учреждение
 «Центр социально-педагогической
 помощи детям, родителям и педагогам»
 Волгоградская область
 Муниципальное бюджетное учреждение
 «Центр социально-педагогической
 помощи детям, родителям и педагогам»
 Директор: *В.А. Тютельман*
 04.09.2015

083

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

№ р-ц. по сбор.	Наименование блюда	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		2	2	2	2	2	2
1							

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тютельмана, - 2017г.-
 544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий
 общественного питания при образовательных учреждениях. Под редакцией В.Т.
 Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности
 российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дели Принт, 2008.-276с.
 Сахрутди И.М., Тютельман В.А

182/2017 м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	250	8,88	14,57	50,24	369,32
701/2010 м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
338/2017 м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
176/2017 м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
	Итого	590	12,43	15,95	96,4	582,72

Обед						
103/2017 м	суп картофельный с макаронными изделиями и птицы	250/10	5,16	3,69	17,535	133,45
699/2004 г	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	550	13,59	12,44	73,965	471,05

Цена меню 82,25