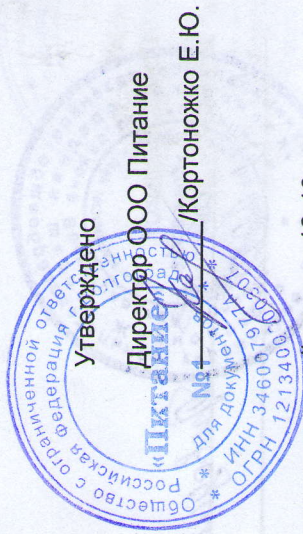




Вариант 1

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г;-544с. Сборник

рецептур 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

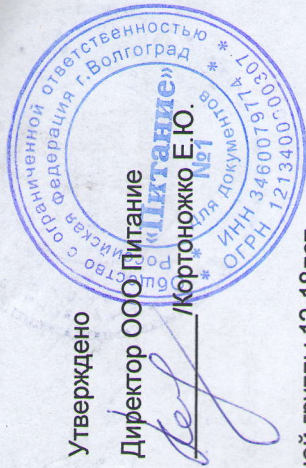
Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	30,00	200	7,10	11,66	40,25	295,45	1,17
399/2017м	блинчики с повидлом	25,00	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	16	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	12	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	85,86	600	13,03	14,48	103,02	597,87	11,5

550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680



Согласовано
«Кленовая»
директор
С.В. Савицкая и.р.



Утверждено
Директор ООО «Питание»
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)
				Б	Ж	У		
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

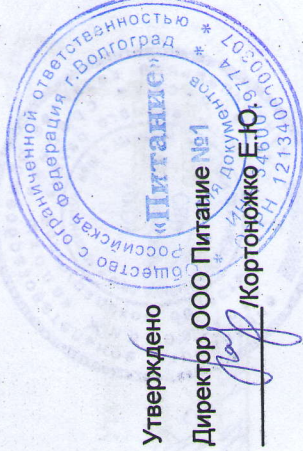
Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544сг; 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

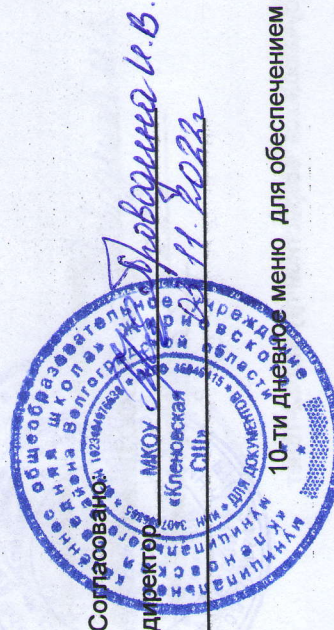
Завтрак

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

70/71/2017м	овощи свежие (помидор свежий; соленый)	18	60	0,66	0,12	2,16	13,2	8,75
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	25	100\20	13,51	8,91	9,74	198,00	0,00
203/2017м	макаронны отварные с маслом	12	150,0	5,73	6,07	31,98	205,50	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
15/2017м	сыр порциями	12	10	2,32	2,95	0,00	36,00	21,00
378/2017м	чай с молоком	15	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	85,86	560	26,05	20,12	75,80	613,50	31,08
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Утверждено
Директор ООО Питание
/Кортоножко Е.Ю./



Согласовано
Директор
/Кортоножко Е.Ю./

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

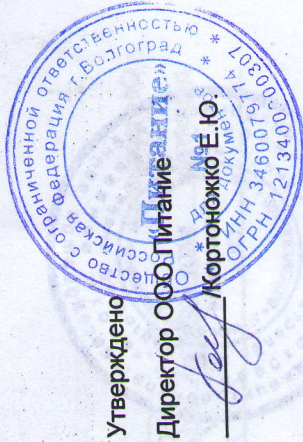
№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена. рубли	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)	
				Б	Ж	У		12-18 лет	12-18 лет
1	2								

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544ст; 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 Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

Завтрак

183/2017м	каша жидкая молочная из гречневой крупы	30	200	8,25	8,55	33,11	244,50	0,42	
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	16	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
п.т	Булочка	11	50	3,88	2,36	23,55	131,00	0,00	
14/2017м	масло порциями	10	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04	
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00	
382/2017м	какао с молоком	15	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3	
	Итого	85,86	610,0	21,3	23,3	110,9	740,1	7,9	
Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%			550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680		



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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг) С
				Б	Ж	У		
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 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. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий, соленый)	18	60	0,48	0,06	1,14	7,2	2,45
229/2017м	рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	27	100	9,75	4,95	3,80	105,00	0,70
171/2017м	рис припущенный	15	150	3,78	7,78	39,29	242,00	0,00
п.т	вафли	10	30	5,10	5,30	26,10	174,00	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
376/2017м	чай с сахаром	12	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	85,86	570	21,49	18,83	101,35	668	3,48
Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%			550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Согласовано:
«Кленовская»
директор
11.10.2022



Утверждено
Директор ООО Питание
/Кортоножко Е.Ю./

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)
				Б	Ж	У		
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник

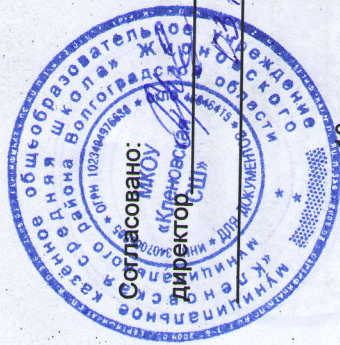
рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы

Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

101/2004л	икра кабачковая консервированная	15	60	0,976	0,96	6,16	62,4	0
295/332/2017М	Биточки , котлеты куриные с соусом сметанным с луком	28	100\20	10,18	11,33	7,07	147,85	1,5
203/2017М	макароны отварные с маслом	15	150,0	5,73	6,07	31,98	205,50	0,00
15/2017М	сыр порциями	12	10	2,32	2,95	0,00	36,00	21,00
376/2017М	чай с сахаром	12	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701/2010М	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
	Итого	85,86	560	21,586	22,05	76,23	591,55	22,8
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Согласовано:
директор
ГБОУ «Краснодарская школа»
И.В.В.В.



Утверждено
Директор ООО Питание
/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена рублей	вес блюда	Пищевые вещества/г				Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	С		
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

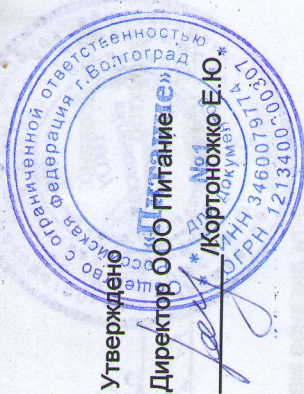
Вариант 7

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 колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели

Завтрак

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	28,00	200	5,55	9,74	38,50	264,55	1,17
399/2017м	блинчики со сметаной	25,00	70	3,25	5,47	15,79	125,60	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	16	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	13	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	85,86	600	11,64	16,35	95,31	578,95	11,5
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)
				Б	Ж	У		С
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник

Завтрак

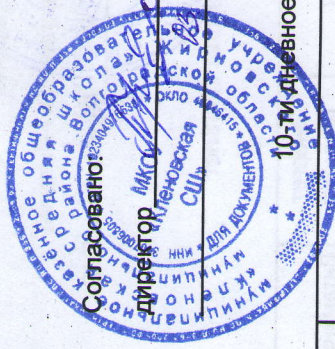
рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы

Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Делти

Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тутельман В.А

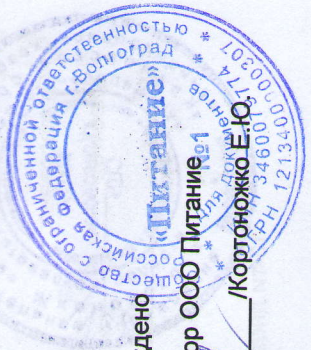
255/2017м	печень по строгоновски	30,00	100	13,26	11,23	3,52	185,00	7,64
310/2017м	картофель отварной	15	150	3	0,6	23,7	112,2	21,75
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	15	60	0,84	3,6	4,96	55,68	3,99
п.т	пряник	7	35	5,10	5,30	26,10	174,00	0,03
701/2017м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
378/2017м	чай с молоком	15	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	85,86	575	26,03	22,8	90,2	687,68	34,74
Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%			550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Утверждено

Директор ООО Питание

/Кортоножко Е.Ю.



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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена рублей	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	С
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник

Завтрак

рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы

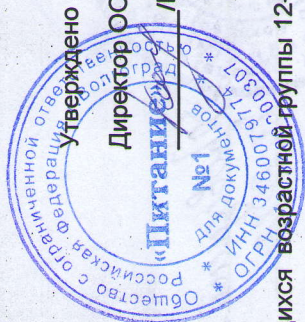
Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

120/2017м	суп молочный с макаронными изделиями	28	250	5,47	4,75	17,95	150,00	0,11
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	16	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло сливочное	10	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
209/2017м	яйцо вареное	13	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	15	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3
	Итого	85,86	650,0	19,7	21,7	72,4	577,6	7,9

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
-----	---------	-------	------------	---------



Согласовано:
Директор
СШ
Проведена 12.12.2022

Директор ООО Питание
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г				Энергет. ценность ккал	Витамины (мг) с
				Б	Ж	У			
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник

рецептур 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., Тутельман В.А

Завтрак

101/2004л	овощи консервированные (зеленый горошек)	18	60	1,35	0,18	7,92	38,52	0,63
291/2017м	плов из птицы	42	50/150	16,89	9,86	34,09	302,66	4,50
П.Т	печенье	8	28	4,35	16,95	15,60	117,00	0,00
349/2017м	компот из сухофруктов	14	200	0,66	0,09	32,03	132,8	0,3
701	хлеб пшеничный	3,86	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
	Итого	85,86	510	27,10	28,28	116,34	723,98	5,43
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	
	Всего за 10 дней		5 835,00	204,77	204,81	938,37	6 445,68	147,92
	Средний суточный рацион		583,5	20,48	20,48	93,84	644,57	14,79

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

550 18-22,5 18-23 76,6-95,75 544-680

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".