

Согласовано:
Директор _____

МЕНЮ 1-го дня



№ рецептур	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность ккал	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1	2		3		4		5		6		7	
	ЗАВТРАК											
181/2017м	наше молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	40,00	200	250	5,55	6,87	9,74	12,18	38,50	48,12	264,55	330,68
209/2017м	яйцо вареное	18	40	40	5,08	5,08	4,60	4,60	0,28	0,28	63,00	63,00
377/2017м	чай с сахаром и лимонном	15	200/128	200/128	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62
701/2010м	хлеб пшеничный	4,09	40	40	3,08	3,08	0,96	0,96	21,36	21,36	106,40	106,40
	Итого за прием пищи:	77,09	500	550	13,84	15,16	15,32	17,76	75,34	84,96	495,95	562,08
	Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% ± 5%				15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
			ОВЗ									
2589/2017м	Сок яблочный	10	200	200	1,00	1,00	0,00	0,00	20,20	20,20	84,80	84,80
П.Т	Пряник	2,91	30	30	1,8	1,8	4,3	4,3	16	16	109	109
	Итого	12,91			2,8	2,8	4,3	4,3	36,2	36,2	193,8	193,8
												90,00 Р

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мюглиного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИИЗД Минздрава России, НИИ ГИОЗДиТ / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский центр «Здоровья детей», 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скуркин И.М., Тугельян В.А.

Согласовано:
Директор _____

МЕНЮ 2-го дня



№ рецеп. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/		Ж		У		Энергет. ценность ккал				
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет			
1	2		3		4						5		6		7
	ЗАВТРАК														
70/2017М	Овощи по сезону (Огурцы соленые, свежие)	10	60	100	0,5	0,8	0,1	0,2	1,0	1,7	6,0	10,0			
291/2017М	плов из птицы	43	200	220	16,89	19,81	9,86	9,84	34,09	40,09	302,66	328,52			
376/2011 М	Чай с сахаром (с витамином С)	15	200/12	200/12	0,1	0,1	0,0	0,0	14,8	14,8	59,3	59,3			
	п/т Вафли	5	30	30	1,2	1,2	5,2	5,2	11,4	11,4	98,0	98,0			
701/2010м	квас пшеничный	4,09	40	50	3,08	3,7	0,96	0,3	21,36	24,3	106,40	114,8			
	Итого за прием пищи:	77,09	542	612	21,8	25,6	16,1	15,5	82,7	92,3	572,4	610,6			
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ±5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680			
ОВЗ															
360/2017м	Кисель из повидла с витамином С	10	200	200	0,08	0,08	0,04	0,04	20,75	20,75	100,44	100,44			
П.Т	Печенье	2,91	30	30	2,2	2,2	3	3	20,4	20,4	115,4	115,4			
	Итого	12,91			2,3	2,3	3,0	3,0	41,1	41,1	215,8	215,8			
		90,00 Р													

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотильного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 54с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИПЦД Минздрава России, НИИ ГИОЗДИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель. Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тугельян В.А.

Согласовано:
 Директор _____



МЕНЮ 3-го дня

№ реч. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Энергет. ценность					
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
1	2		3	4	5	6	7	8				
	ЗАВТРАК											
52/2017 М	Свежая отварная с маслом	10	60	100	0,8	1,3	3,6	6,0	5,0	8,3	55,7	92,8
271/2017М	котлеты, биточки мясные	33	100	100	13,5	17,2	8,9	14,0	9,7	7,5	198,0	220,0
587/2004 Л	Соус томатный	5	20	20	0,1	0,1	0,5	0,5	1,0	1,0	8,8	8,8
203/2017М	макаронная отварная с маслом	10	150	180	5,73	6,87	6,07	10,21	31,98	38,37	205,50	246,60
685/2004 Л	Чай с сахаром каркад (с витамином С)	15	200/12	200/12	0,2	0,2	0,0	0,0	15,0	15,0	60,5	60,5
701/2010М	хлеб пшеничный	4,09	40	30	3,08	2,2	0,96	0,18	21,36	14,6	166,40	68,9
	Итого за прием пищи:	77,09	582	642	23,5	28,0	20,0	30,9	84,0	84,8	634,9	697,6
	Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680

№ реч. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Энергет. ценность					
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
388/2017М	Напиток из плодов шиповника	10	200	200	0,67	0,67	0,27	0,27	20,76	20,76	88,20	88,20
П.Г.	Вафли	2,91	30	30	0,8	0,8	1	1	23,2	23,2	106,3	106,3
	Итого	12,91			1,5	1,5	1,3	1,3	44,0	44,0	194,5	194,5

90,00 Р

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦД Минздрава России, НИИ ГИОЗДИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель. Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Сурякин И.М., Тугельян В.А.

Согласовано:
Директор _____

МЕНЮ 4-го дня



№ реч. по сбор.	Наименование Блюда	Цена руб	вес блюда		Питательные вещества/г		Энергет. ценность	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1			3		4			
	ЗАВТРАК							
15/2011 М	Масло поджарен	10	10	10	0,1	0,1	0,1	0,1
340/2011	Котлета рыбная любительская с соусом	30	100	100	11,9	11,9	15,2	196,0
341/2016	Каша гречневая рассыпчатая	18	150	180	6,1	7,3	27,8	178,2
377/2017 М	Чай с сахаром и лимонном	15	200/12/8	200/12/8	0,13	0,2	15,2	61,6
701/2010 М	Хлеб пшеничный	4,09	40	50	3,08	3,7	21,36	106,40
	Итого за прием пищи:	77,09	520	560	21,3	23,2	79,7	608,7
	Норма затрата по СанПиН 20%±25% ±9%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	67-83,75	470-587,5

ОВЗ

№	Наименование	Цена руб	вес	Питательные вещества/г	Энергет. ценность
2589/2017 М	Сок яблочный	10	200	1,00	20,20
П.Т	Пряник	2,91	30	1,8	16
	Итого	12,91		2,8	36,2
					193,8
					193,8

90,00 Р

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов, ФГБУ НИЗД Минздрава России, НИИ ГИОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель. Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тугельян В.А.

Согласовано:
 Директор _____



МЕНЮ 6-го дня

№ рецептур по сбору	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2		3		4							
	ЗАВТРАК											
181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	35,00	200	250	5,55	6,87	9,74	12,18	38,50	48,12	264,55	330,68
15/2011 М	Сыр (попрузиан)	10	10	10	2,7	2,7	2,7	2,7	0,0	0,0	35,3	35,3
377/2017м	Чай с сахаром и лимоном	15	200/12/8	200/12/7	0,13	0,2	0,02	0,0	15,2	15,1	62	61,9
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,09	40	50	3,08	3,7	0,96	0,3	21,36	24,3	106,40	114,8
338/2017М	Фрукты свежие (яблоко)	13	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,5	9,5	45,6	45,6
	Итого за прием пищи:	77,09	570	629	11,8	13,8	13,8	15,5	84,6	97,1	513,9	588,3
	Норма завтрака по СанПиН 2096-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680

ОВЗ

№ рецептур	Напиток из плодов шиповника	10	200	200	0,67	0,67	0,27	0,27	20,76	20,76	88,20	88,20
П.Т	Вафли	2,91	30	30	0,8	0,8	1	1	23,2	23,2	106,3	106,3
	Итого	12,91			1,5	1,5	1,3	1,3	44,0	44,0	194,5	194,5

90,00 Р

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГОУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГИОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский центр «Здоровье детей», 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тугельян В.А.

Согласовано:
Директор _____



МЕНЮ 7-го дня

№ рецептур по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/		Ж		У		Энергет. ценность ккал	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2				4							
	ЗАВТРАК		3									7
52/2017М	Свежая отварная с маслом	10	60	100	0,8	1,3	3,6	6,0	5,0	8,3	55,7	92,8
80/330/2011М	Тэфтели мясные с соусом	35	90/30	100/30	6,9	9,0	16,5	21,5	10,0	13,0	226,0	293,8
203/2017М	макаронны отварные с маслом	10	150	180	5,73	6,87	6,07	10,21	31,98	38,37	205,50	246,60
685/2004-л	Чай с сахаром каркаде (с витамином С)	18	200/12	200/12	0,2	0,2	0,0	0,0	15,0	15,0	58,0	60,5
701/2010м	хлеб пшеничный	4,09	40	50	3,08	3,7	0,96	0,3	21,36	24,3	106,40	114,8
	Итого за прием пищи:	77,09	522	572	15,9	19,7	23,5	32,0	78,3	90,7	595,9	715,7
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 9%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
ОВЗ												
2589/2017м	Сок яблочный	10	200	200	1,00	1,00	0,00	0,00	20,20	20,20	84,80	84,80
П.Т	Пряник	2,91	30	30	1,8	1,8	4,3	4,3	16	16	109	109
	Итого	12,91			2,8	2,8	4,3	4,3	36,2	36,2	193,8	193,8
											90,00 Р	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Гутельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЗД Минздрава России. НИИ ГИОЗДИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издательский центр «Здоровая жизнь», 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Сурякин И.М., Гутельян В.А.

Согласовано:
Директор _____

МЕНЮ 8-го дня



№ рел. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Энергет. ценность					
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
1	2		3		4		5		6		7	
	ЗАВТРАК											
71/2017	Овощи по сезону (помидо свежий, соевый)	10	60	60	0,7	0,7	0,6	0,6	2,3	2,3	13,2	13,2
291/2017м	Плов из птицы	43	200	220	16,89	19,81	9,86	9,84	34,09	40,09	302,66	328,52
376/2017 М	Чай с сахаром (с витамином С)	15	200/12	200/12	0,1	0,1	0,0	0,0	14,8	14,8	59,3	59,3
пт	Вафли	5	30	30	1,2	1,2	5,2	5,2	11,4	11,4	98,0	98,0
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,09	40	40	3,08	3,0	0,96	0,2	21,36	19,4	106,40	91,8
	Итого за прием пищи:	77,09	542	562	21,9	24,7	16,6	15,9	83,9	88,0	579,6	590,9
	Норма затрата по СанПиН 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680

ОВЗ

360/2017м	Кисель из повидла с витамином С	10	200	200	0,08	0,08	0,04	0,04	20,73	20,73	100,44	100,44
ПТ	Печенье	2,91	30	30	2,2	2,2	3	3	20,4	20,4	115,4	115,4
	Итого	12,91			2,3	2,3	3,0	3,0	41,1	41,1	215,8	215,8

90,00 Р

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыгиной и В.А. Гусельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГОУ НИЭД Минздрава России, НИИ ГИОЗДИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель. Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Гусельян В.А.

Согласовано:
Директор _____



МЕНЮ 9-го дня

№ рецептур по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Ж		У		Энергет. ценность ккал	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1	2		3		4		5		6		7	
	ЗАВТРАК											
472017 М	Кашуэта кашацная	10	60	100	1,0	1,7	3,0	5,0	5,1	8,5	51,4	85,7
3902011	Котлета рыбная с соусом	30	100	100	11,9	11,9	8,8	8,8	15,2	15,2	196,0	196,0
518/2004 Л	Картофель отварной с маслом	18	150	200	2,9	3,9	4,1	5,5	23,9	31,9	144,1	192,1
382/2017М	Какао с молоком	15	200	200	4,08	4,08	3,54	3,54	17,58	17,58	118,6	118,6
701/2010м	хлеб пшеничный	4,09	40	50	3,08	3,7	0,96	0,3	21,36	24,3	106,40	114,8
	Итого за прием пищи:	77,09	562	662	22,0	23,5	17,4	18,1	78,0	88,9	565,1	621,5
	Норма завтрака по СанПиН 209/-25% ±5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18,4-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680

№ рецептур по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Ж		У		Энергет. ценность ккал	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
388/2017М	Напиток из плодов шиповника	10	200	200	0,67	0,67	0,27	0,27	20,76	20,76	88,20	88,20
П.Т	Вафли	2,91	30	30	0,8	0,8	1	1	23,2	23,2	106,3	106,3
	Итого	12,91			1,5	1,5	1,3	1,3	44,0	44,0	194,5	194,5

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГОУ НИЗУ Минздрава России, НИИ ГИОЗДИП / под редакцией член-корр РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель. Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурякин И.М., Тугельян В.А.

