Согласовано:
директор _____ Н.С. Любчик
2.11.2022

Утверждено
Директор ООО Питание
_____/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся! возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

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

Завтрак

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	86,86	600	13,03	14,48	103,02	597,87	11,5
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор Н.С. Любчик
11.2022

Утверждено
Директор ООО Питание
Кортножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 2

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

Завтрак

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	макароны 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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор_____ Н. С. Любчик
_____ 2022

Утверждено
Директор ООО Питание
_____/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 3

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

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%		500	15.4-19.25	15.8-19.75	67-83.75	470-587.5	

Согласовано:

директор Н. С. Любчик

01.11.2022

Утверждено

Директор ООО Питание

/Кортоножко Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 4

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

Завтрак

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	18	60	0,48	0,06	1,14	7,2	2,45
229/2017м	рыба тушенная 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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор_____ Н.С. Любчик
_____ 2.11.2022

Утверждено
Директор ООО Питание
_____/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 5

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

Завтрак

182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	30	200	6,64	3,39	44,70	295,45	1,17
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
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	16	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	13	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	85,86	600,0	16,9	16,9	96,8	666,5	11,5
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор _____ Н.С. Любчик
_____ 2022

Утверждено
Директор ООО Питание
_____ /Кортонова Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	С
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 6

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

Завтрак

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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано
директор Н.С.Любчик
2.11.2022

Утверждено
Директор ООО Питание
/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 7

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

Завтрак

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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:

директор Н.С. Любчик

22.11.2022

Утверждено

Директор ООО Питание

Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 8

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

Завтрак

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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:
директор_____ Н.С. Любчик
_____ 2022

Утверждено
Директор ООО Питание
_____/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/ Б	Ж	У	Энергет. ценность ккал	Витамины (мг) с
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариан 9

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

Завтрак

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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Согласовано:

директор Н.С. Лобчек

29.11.2022

Утверждено

Директор ООО Питание

/Кортфюкке Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность	Витамины (мг)
				Б	Ж	У	ккал	
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Вариант 10

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

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%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	
	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%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

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

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

Сборник рецептур 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".