



Согласовано:
Директор МБОУ «Школа № 84»
с 09.01.2025 г.

Утверждено:
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)
2024-2025 учебный год

День 1

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)
			Б	Ж	У		с
1	2	3	4	5	6	7	8
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	6,15	3,68	17,95	129,52	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
54-2гн/2022н	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	0,3
	Итого	660	18,71	19,61	109,73	694,56	11,79

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

День 2

101/2004л	икра кабачковая консервированная	100	1,6	16,26	10,27	104	0
ТТК 77/3/2022н- /331/2017м	котлеты домашние с соусом	100//20	8,32	13,15	7,17	180,62	0,00
203/2017м	макаронны отварные с маслом	180,0	6,87	7,30	38,35	246,60	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	12,58	66,62	1,33
	Итого	640,0	21,47	38,77	89,73	704,24	1,33

Согласовано: И.И. Шереметов
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 09.01.2015

Утверждено:
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 Коротко Е.Ю.

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

День 3

183/2017м	каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	11,00	11,40	44,40	326,00	0,48
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло порциями	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3
	Итого	610,0	20,1	23,8	98,6	690,6	7,9

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

День 4

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	100	0,8	0,1	1,9	12	4,9
ТТК 77/1/2022- /331/2017м	котлета рыбная с соусом	100//20	12,30	8,90	6,90	156,90	0,70
305/2017м	каша рисовая рассыпчатая с маслом	180	10,80	12,00	47,60	266,60	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
54-2гн/2022н	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	0,3
	Итого	640	27,18	21,96	88,14	584,22	5,90

Согласовано: Ирина Владимировна
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 09.01.2025

Утверждено: Е.Ю. Кортоножко
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 09.01.2025

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

День 5

182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	250	10,80	7,98	48,37	308,50	1,17
15/2017м	сыр порциями	10	2,30	2,90	0,00	35,87	21,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
54-3гн/2022н	чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	0,3
	Итого	610,0	17,7	12,5	95,5	567,9	32,5

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

День 6

70/71/2017м	овощи свежие (помидор свежий; соленый)	100	1,1	0,2	2,8	22	17,5
ТТК 77/2/2022н- /332/2017м	Биточки , котлеты куриные с соусом сметанным с луком	100//20	11,28	12,55	6,7	184,87	1,5
204/2017м	макаронны отварные с маслом	180,0	6,87	7,30	38,35	246,60	0,00
54-2гн/2022н	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	0,3
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
	Итого	640,0	22,53	21,01	79,59	602,19	19,3



Согласовано:

Директор

Медведева Е.Ю.
09.01.2025

Утверждено:

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

/ Коротко Е.Ю.



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

День 7

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	250	6,93	12,82	48,13	330,68	1,46
399/2017м	блинчики с повидлом	70	6,15	3,68	17,95	129,52	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
54-3гн/2022н	чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52	0,3
	Итого	660	16,86	17,86	107,82	657,12	11,79

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

День 8

ТТК 77/4/2022н- /332/2017м	котлеты из печени с соусом сметанным с луком	100	10,25	11,32	5,93	190,25	7,64
125/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64	21,75
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	100	0,8	6,01	8,26	92,8	6,65
701/2017м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
54-4гн/2022н	чай с молоком	200	1,6	1,1	12,58	66,62	1,33
	Итого	620	19,326	20,11	76,57	590,71	37,37

Согласовано:

Директор ООО "Могильного и В.А. Тутельяна" / Когтоножко Е.Ю.

Утверждено:

Директор ООО "Бизнес Консалтинг" / Когтоножко Е.Ю.

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

День 9

120/2017м	суп молочный с макаронными изделиями	300	6,56	5,69	23,25	180,00	0,11
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
14/2017м	масло порциями	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
54-2гн\2022н	какао с молоком	200	4,66	3,6	12,67	101,72	0,3
	Итого	660,0	16,3	18,1	72,6	527,7	7,9

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

День 10

101/2004л	овощи консервированные (зеленый горошек)	100	3,00	3,90	6,30	70,20	0,84
291/2017м	плов из птицы	230	19,42	11,34	29,20	348,06	5,17
379/2017м	кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,94	100,6	0,3
701	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
	Итого	580	29,44	19,12	78,14	651,86	6,31

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - 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".

Составлено:
Директор МКОУ "Шабалиновская с/п.ш."
МКОУ "Шабалиновская с/п.ш." С.Н. Серебряков
Шабалиновская с/п.ш. с 09.01.2017г.

Утверждено:
Директор ООО "Бизнес Консалтинг" / Кртоножко Е.Ю.

«Бизнес Консалтинг»

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

2024-2025 year 200
3052705 WHITE
7

№ рец. по сор.	Наименование блюд	вес блюда	Пищевые вещества/г/				Энергет. ценность	Цена руб.
			Б	Ж	У	ккал		
1	2	3						
завтрак								
182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	200	7,10	11,66	40,25	295,45	30,00	
399/2017м	блинчики с повидлом	70	6,15	3,68	17,95	129,52	25,00	
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	5,69	
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	15	
54-2гн/2022г	чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	15	
	Итого	600	16,16	16,46	94,4	594,09	90,69	
Полдник								
389\2017м	макароны отварные с сыром	150	10,9	7,9	28,6	229,1	17,31	
389\2017	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	18,46	76,84	13,00	
	итого	300	11,65	7,9	47,06	305,94	30,31	
Итого сумма за день							121,00	

того сумма за день