

10-ти дневное меню

Сотласовано: _____
Директор: _____
Владимир Владимирович Б. П.

ИЗДАЧА ПЕРВАЯ, НАПЕЧАТОВАНИЕ 6-ТОМОА

Именные вестника	Журнал	Безна
------------------	--------	-------

De Jure - 1 x per

Цена рубль

		Загрузка						
ПРОДУКТЫ	200	15,10	19,00	30,20	345,80	265	2017м	45
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/ СОЛЕНЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОСУШЕННЫЕ)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	71/70	2017м	15
ЧАЙ С ЛИМОННОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3м	2022г	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,44	701	2010м	4,2
Итого за период:	500	18,97	19,45	65,56	504,24			73,2

Итого за весь период:



Согласовано: М. В. Чукин Министерство культуры

ООО "Питание" Московский С.С.

Завтрак

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубля
		Белки, г			Углеводы, г				
		Жиры, г	Углеводы, г						
Завтрак									
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	60	0,9	0,1	5,1	24,4	52	2017г	15	
КОТЛЕТА КУРИНАЯ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	110	11,30	12,10	14,60	205,60	294/54-3с	2017г	30	
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	150	3,04	4,50	24,55	151,40	125	2017г	14	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022г	9	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,13	0,50	20,63	99,00	702	2010г	5,2	
Итого за прием пищи:	570	18,57	17,20	79,88	538,40			73,2	

[illegible]

Сотнасобоно:
Ампорт: *Feb 07 by Kuznetsovskaya coll*
The Wanderer & W

Испречен инстинкт, измислено е бързо да

Присыпим, наименование сырья	Масса присыпи	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	Итого сырья
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Заправка								
ОБЛОМКИ ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/ СОЛЕНЫЕ В НАДРЕЗЕ (ПЛОМБДОРЫ)	60	0,6	0,0	1,4	8,0	71/70	2017м	15
ПЕЧЕНКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ПИЩЕВЬИ	200	13,20	17,80	37,50	363,00	458	2002г	41
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1м	2022м	12
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,13	0,50	20,63	99,00	702	2010м	5,2
Итого за присыпим:	510	17,23	18,30	75,53	536,40			73,2



Утверждаю:

Директор:

ООО "Питание" Московия

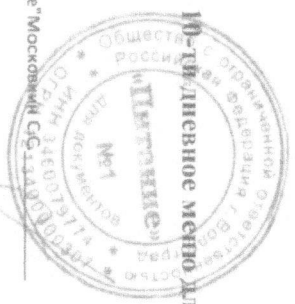
Согласовано:

Директор

М.В. Кривеньков

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	цена рубли
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	12,7	12,8	15,5	227,3	54-15м/54-3с	2022н	30
КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	4,70	4,80	36,50	208,00	171	2017м	19
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022н	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	5,2
Итого за прием пищи:	500	21,65	18,10	88,35	611,63			63,2



Утверждаю:
Директор:
ООО "Питание" Московский Склад

10-дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

5 день

Согласовано:
Директор:
О.В. Иванова

Присем пиши, наименование б.тола	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена руб/ли
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
КАША ДРУЖБА	160	10,86	11,92	27,76	206,00	54-168	2017м	40
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	50	2,10	3,70	17,80	116,00	П.Т.		8
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-27м	2022м	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,44	701	2010м	4,2
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017м	12
Итого за присем пиши:	570	16,92	16,62	94,18	541,84			73,2



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

Утверждено:
Директор: *В.И. Косов*
Согласовано: *В.И. Косов*
Директор: *В.И. Косов*
Согласовано: *В.И. Косов*

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	цена рубл
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ МАННАЯ	200	9,00	10,87	42,26	302,87	181	2017м	35
БУТЕРБРОД С СЫРОМ 35/5/10	50	5,80	8,00	11,60	147,00	3	2017м	17,2
КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	30,08	54-45гн	2022н	9
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017м	12
Итого за прием пищи:	520	15,60	19,47	77,36	548,35			73,2

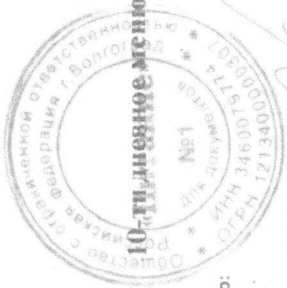
10-тидневное меню для
Общества
России
«Питание»
№1
Волжскому
12134070

Директор:

000 "Питание" Московский С.С. 1500 000

Директор
И. В. Савицкий

Примеры пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры блюда	Сборник рецептур	цена руб/шт
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Заправка								
Икра кабачковая	60	0,90	4,30	3,75	57,70	73	2017м	15
Котлеты мясные с томатным соусом	110	10,9	9,8	22,4	210,6	54-3м/54-3с	2022м	31
Каша пшеничная с маслом	150	8,10	6,84	30,01	214,36	171	2017м	15
Чай с лимоном и сахаром	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3п	2022м	9
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3,2
Итого за прием пищи:	550	22,57	21,24	85,85	613,56			73,2



Утверждено: _____
Директор: _____
ООО "Питание" Московкин С.С.

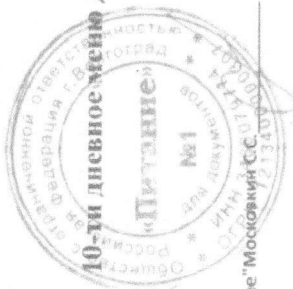
10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ "Школа №1" с. Крестовское Московской обл.

Согласовано: _____
Директор: _____
Офиц. Макарова В.И.

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубли
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	71/70	2017м	15
ГРЕЧКА ПО КУЛЕЧЕСКИ С ПТИЦЕЙ	200	13,20	17,80	37,50	363,00	458	2002г	44
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гп	2022н	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	5,2
Итого за прием пищи:	510	17,76	18,4	74,49	542,3			73,2



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

Утверждаю:
Директор:
ООО "Питание" Московский ЦС

Согласовано:
Директор:
МБОУ "Кумейкинской сш"

9 день

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубли
		Завтрак						
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ " ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ" В ТОМАТНОМ СОУСЕ	120	11,60	11,80	13,00	159,00	54-14р/54-3с	2022н	45
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	3,70	5,70	28,20	195,70	203	2017м	16
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-2гн	2022н	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3,2
Итого за присм пищи:	500	17,97	17,80	70,89	485,60			73,2



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

Утверждено:

Директор:

ООО "Питание" Московская область



Согласовано:

Директор:

ООО "Питание" Московская область

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубл
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
КАША ДРУЖБА	200	13,57	14,90	34,70	327,18	54-16к	2017м	35
БЛИНЧИКИ С НОВИДНОМ 50/20	70	5	4,4	25,2	156	399	2017м	26
ЧАЙ КАРКАДЕ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-6хн	2022н	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3,2
Итого за прием пищи:	500	21,14	19,60	83,59	596,08			73,2

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	83,44/106,22	91,81/105,01	394,9/381,58	2807,27/2513,87
Среднее значение за период	16,7/21,26	18,23/21,0	78,98/63,71	561,45/502,76
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 543с.

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

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

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 584с.