

Утверждаю
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 Короткожко Е.Ю.

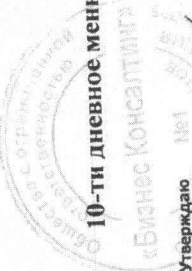
10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Согласовано
 Директор МОУ
 [Подпись]

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубли
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	4,72	6,82	22,74	132,1	54-28с	2022м	12
ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 80/20	100	10,9	10,9	13,5	205,6	77-5/54-3с	2017м	50
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,60	5,70	28,20	195,69	203	2010м	8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-45гн	2022н	6
Итого за прием пищи:	700	22,67	24,02	100,53	705,69			82

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ



Утверждаю

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

Кортоножко Е.Ю.

Выявлено МОУ

Директор

Утверждаю
Директор МОУ

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	рецептур	рубля
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
	200	5,12	5,6	10,84	129,6	54-7с	2022м	12
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	120	9,00	8,70	20,20	205,60	77-6/54-3сс	2016м	50
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 90/30	100	5,30	8,90	34,50	182,30	171	2017м	8
КАША ПШЕННАЯ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022н	3
ЧАЙ С САХАРОМ	50	3,95	0,50	24,15	118,60	701	2010м	3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	700	25,45	24,00	117,09	753,50			82
Итого за прием пищи:								

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Согласовано
Директор
ОАО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

Согласовано
Директор
МОУ "Средняя общеобразовательная школа № 4"
В.И. Мещеряков

3 день

3 день.									
Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ	200	4,64	5,6	25,67	149,8	54-1с	2022м	17	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 90/30	120	20,70	23,40	23,90	301,00	77-1/45-3сс	2017м	38	
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	100	2,26	3,00	16,36	100,93	125	2017м	15	
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1хн	2022н	6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3	
Итого за прием пищи:	680	32,15	32,60	100,20	748,43			82	

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Утверждено
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортономко Е.Ю.

Согласовано
Директор МОУ "Школа № 10"
В.И. Мухоморова

4 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				руб	бли
Обед									
СУП ГОРОХОВЫЙ	200	5,97	7	24,34	196,6	54-25с	2022м	12	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	15,10	19,00	30,20	345,80	265	2017м	58	
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022н	6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,13	0,50	20,60	99,00	702	2010м	3	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	3	
Итого за прием пищи:	700	28,45	27,00	111,49	817,73			82	

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Утверждаю

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор

С.В. Кортоножко

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	4,72	5,76	13,60	125,60	54-3с	2022м	17
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	17,70	22,80	57,60	503,00	458	2002м	53
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022н	6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
Итого за прием пищи:	670	26,87	29,16	113,09	816,90			82

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Утверждаю

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №1" г. Кортань

6 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				руб	коп
Обед									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,12	5,6	10,84	129,6	54-7с	2022м	12	
КОТЛЕТА КУРИНАЯ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 90/20	120	11,30	12,10	14,60	205,60	294/54-3сс	2017м	48	
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2,95	3,50	20,30	124,73	171	2017м	10	
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1хн	2022н	6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	118,60	701	2010м	3	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3	
Итого за прием пищи:	700	25,50	22,00	98,29	704,33			82	

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Утверждаю
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Коргоножко Е.Ю.

Согласовано:

Директор

С.В. Мамедов
С.В. Мамедов

7 день

Прим пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед									
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ		200	4,64	5,6	25,67	149,8	54-1с	2022м	12
ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 80/20		100	10,9	10,90	13,5	205,6	77-5/54-3с	2017м	48
КАША ПШЕННАЯ		100	3,53	5,90	23,00	121,53	171	2017м	10
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ		200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-45гш	2022н	6
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,95	0,50	24,15	118,60	701	2010м	3
Итого за прием пищи:		700	25,10	23,20	107,92	696,93			82

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Утверждаю

Директор ООО "Бизнес Консалтинг" №1

Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор

О.В. Кузнецова

8 день

Принем пиши, наименование блюда	Масса порция	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубли
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	4,72	6,82	22,74	132,1	54-28с	2022м	12
КОТЛЕТА КУРИНАЯ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 90/30	120	11,30	12,10	14,60	205,60	294/54-3сс	2017м	50
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,60	5,70	28,20	195,69	203	2010м	8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-45гн	2022гн	6
Итого за прием пиши:	700	23,07	25,2	101,63	705,7			82

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) из малообеспеченных семей, обучающихся возрастной группы (7-18 лет) МОУ

Утверждено

Директор ООО "Бизнес Консалтинг"

Коргоножко Е.Ю.

9 день

Согласовано

Директор

МОУ "Училище имени В.И. Ленинского В.И."

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубли
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,12	5,6	10,84	129,6	54-7с	2022м	12
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИННЫМ	200	15,93	20,60	51,90	453,87	458	2002л	58
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022н	6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,10	0,50	20,60	99,00	702	2010м	3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	3
Итого за прием пищи:	700	28,40	27,20	119,69	858,80			82

«тврждаю
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Игорь Ю.

Согласовано
Директор
С.В. Чинкина
С.В. Чинкина

Обед

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

СООБНОШЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ

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

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2017. - 104с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делли 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.: Делли принт, 2011. - 584с.