



УТВЕРЖДАЮ ДИРЕКТОР ООО "ПРОФИТАНИЕ"  
ТИТОВА Е.Л. *Е.Л. Титова*

СОГЛАСОВАНО ДИРЕКТОР ШКОЛЫ № 7  
ЧАНЦЕВА Е.В. *Е.В. Чанцева*

## Примерное 10-дневное меню по организации горячего питания обучающихся с 1-4 класс

№ РАСК, СБ.Р.	ВЫХОД	НАИМЕНОВАНИЕ	К/КАЛ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВ
		<b>ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК</b>				
		<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>				
		<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>				
		<b>ЗАВТРАК</b>				
173/2011	200	Каша зеркулесовая с маслом	345,000	8,350	8,850	38,050
377/2011	200/7	Чай с сахаром и лимоном	62,230	0,260	0,060	15,220
3/2011.	20/40	Булочка с сыром	126,700	4,640	5,900	14,700
338/2011	100	Яблоко	47,000	0,400	0,400	9,800
		<b>ИТОГО:</b>	<b>580,930</b>	<b>13,650</b>	<b>15,210</b>	<b>77,770</b>
		<b>ДЕНЬ: ВТОРНИК</b>				
		<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>				
		<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>				
		<b>ЗАВТРАК</b>				
268-331/2011	100	Комплект мясная с соусом	289,600	8,210	8,470	7,100
312/2011	150	Пюре картофельное	128,790	3,240	3,030	22,030
376/2011	200	Чай с сахаром	59,850	0,200	0,050	15,010
ПР	25	Хлеб ржаной	57,000	2,150	0,330	11,300
ПР	25	Батон	65,500	1,880	12,850	0,720
		<b>ИТОГО:</b>	<b>600,740</b>	<b>15,680</b>	<b>24,730</b>	<b>56,160</b>



			<b>ДЕНЬ: ПЯТНИЦА</b>					
			<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>					
			<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>					
			<b>ЗАВТРАК</b>					
201/2011	170/30.	Макаронны отварные с сыром		280,970	13,550	13,970	42,030	
конт.прор.	200	Напиток из вишни		90,200	0,160	0,040	22,080	
кар.кучня	75	Колоб картофельный		170,410	3,120	5,090	27,980	
ПР	25	Батон		65,500	1,880	12,850	0,720	
			<b>ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК</b>					
			<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>					
			<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>					
			<b>ЗАВТРАК</b>					
173/2011	200	Каша гречневая молочная с маслом		278,490	9,240	7,780	41,900	
378/2011	200	Чай с молоком		86,850	1,650	1,300	17,410	
Приказ Петроп	50	Булочка "Улиточка"		188,630	3,130	6,990	28,410	
338/2011	100	Груша		47,000	0,400	0,300	10,300	
			<b>ИТОГО:</b>	<b>600,970</b>	<b>14,420</b>	<b>16,370</b>	<b>98,020</b>	

			<b>ДЕНЬ: ВТОРНИК</b>						
			<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>						
			<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>						
			<b>ЗАВТРАК</b>						
268-331/2011	100		Шницель мясной с соусом	289,600	8,210	8,470	7,100		
312/2011	150		Пюре картофельное	128,790	3,240	3,030	22,030		
376/2011	200		Чай с сахаром	59,850	0,200	0,050	15,010		
ПР	25		Хлеб ржаной	57,000	2,150	0,330	11,300		
ПР	25		Батон	65,500	1,880	12,850	0,720		
			<b>ИТОГО:</b>	<b>600,740</b>	<b>15,680</b>	<b>24,730</b>	<b>56,160</b>		
			<b>ДЕНЬ: СРЕДА</b>						
			<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>						
			<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>						
			<b>ЗАВТРАК</b>						
конт. прор.	100		Гуляш из кури	183,930	0,440	5,050	2,870		
304/2011	150		Рис отварной	202,290	3,810	3,010	40,000		
1043/1983	200		Напиток яблочный	107,510	0,100	0,100	26,400		
ПР	25		Батон	65,500	1,880	12,850	0,720		
ПР	25		Хлеб ржаной	57,000	2,150	0,330	11,300		
			<b>ИТОГО:</b>	<b>616,230</b>	<b>8,380</b>	<b>21,340</b>	<b>81,290</b>		

		<b>ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ</b>							
		<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>							
		<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>							
		<b>ЗАВТРАК</b>							
175/2011	200	Каша "Дружба" с маслом	213,730	6,110	6,890	33,850			
382/2011	200	Какао на молоке	118,600	4,080	3,540	17,580			
851/1997	75	Хачапури	214,930	7,440	10,050	23,580			
ПР	25	Батон	65,500	1,880	12,850	0,720			
		<b>ИТОГО:</b>	<b>612,760</b>	<b>19,510</b>	<b>33,330</b>	<b>75,730</b>			
		<b>ДЕНЬ: ПЯТНИЦА</b>							
		<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>							
		<b>ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ</b>							
		<b>ЗАВТРАК</b>							
204/2011	170/30.	Макаронны отварные с сыром	394,970	13,550	13,970	42,030			
377/2011	200/7	Чай с сахаром и лимонном	62,260	0,070	0,010	15,180			
338/2011	100	Апельсин	43,000	0,900	0,200	8,100			
ПР	25	Батон	65,500	1,880	12,850	0,720			
		<b>ИТОГО:</b>	<b>565,730</b>	<b>16,400</b>	<b>27,030</b>	<b>66,030</b>			

Рекомендуемое меню разработано согласно сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях/Под редакцией М.П. Могилевского и В.А. Тутельяна, 2011 год.

Рекомендуемое меню разработано согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях учреждений/Под редакцией М.П. Могилевского и В.А. Тутельяна, 2012 год.

Рекомендуемое меню разработано согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Министерства торговли СССР, 1983 год.

БУХГАЛТЕР: