

См. вложение!

Директор  
И. В. Рашфарская



ЭМУП «Общественное питание»

Директор

Кулешова

2023 года



Утверждаю:

Примерное двухнедельное бюджетное меню  
школьных завтраков и обедов 1-4 классов  
для муниципальных общеобразовательных учреждений

Эжвинского района г. Сыктывкара

с односменным и двухсменным режимом работы  
на 2023 - 2024 учебный год  
летне-осеннего сезона

Продолжение: Каша шведская с маслом, вареном картофелем  
 Тесто  
 Работы  
 Чаша с сев, сметаной  
 1/30  
 41,40  
 51,99  
 70,21

1 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ	выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Ккал	Витамины											№ по справочнику рецептур
						С	В1	В2	В6	В12	А	Е	Са	Р	Мg	В2	
<b>ЗАВТРАК 1 смена</b>																	
Каша вязкая-пшеничная - с маслом	230/10	9,9	12,6	50,7	356,6	1,1	0,16	84	0,26	164,6	249,1	49,5	0,2	2,6	Москва 1996 № 257		
сливочным маслом																	
Сыр твердый порциями	25	5,80	7,4	0	90	0,2	0,04	217,5	0,4	733,8	417,1	29,1	0,075	0,9	Москва 1994 таб. № 25		
Батон нарезной	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,02	0,22	ТТК		
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0	0,82	Москва 2004 № 685		
<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>17,37</b>	<b>20,22</b>	<b>75,9</b>	<b>556,6</b>	<b>1,3</b>	<b>0,22</b>	<b>301,5</b>	<b>0,92</b>	<b>908,1</b>	<b>691,3</b>	<b>89,4</b>	<b>0,295</b>	<b>4,54</b>			
<b>ОБЕД 2 смена</b>																	
Суп картофельный с бобовыми, колбаса	250/15	10,9	6,9	20,9	217,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	0,08	2	Москва 1996 №138		
Гуляш из свинины	97/85	17,6	46,5	4,7	510	1,5	0,4	0	4,3	33	212,2	37	0,15	3,6	Москва 1996 № 401		
Каша гречневая рассыпчатая	161/34	8,6	6,09	38,64	243,75	0	0,2	0	0	14	201,6	134,4	0,12	4,8	Пермь 2006 № 196		
Огурец свежий	91,55	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12		
Компот из изюма	141/02	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	0,01	0	0,1	5,5	4,3	3,9	0,02	0,38	Пермь 2006 № 253		
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК		
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК		
<b>Итого</b>	<b>900</b>	<b>40,65</b>	<b>59,962</b>	<b>105,29</b>	<b>1155,45</b>	<b>11,71</b>	<b>0,88</b>	<b>0</b>	<b>7,24</b>	<b>115,5</b>	<b>556,4</b>	<b>229,3</b>	<b>0,46</b>	<b>11,84</b>			

150,33  
 Витаминный состав  
 и при без учета  
 1 кг, хлеба  
 100г

95  
 29  
 21,46  
 11,40  
 4,03  
 2,34  
 95  
 95  
 110

ВТОРНИК

7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ	ЗАВТРАК 1 смена											№ по сборнику РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Мг	В2	Fe
Тфтели из говядины, соус красный основной	90/50	12,3	13,5	6,6	203	5,9	0,15	33,4	4,2	22,9	212,3	35,5	0,04	2,8	Москва 1996 № 422
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	0,1	29,9	0,2	38,3	77,3	24,6	0,12	0,9	Москва 1996 № 472
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,03	0,54	ТТК № 14
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0	0,07	20,3	19,36	8,12	0,02	0,45	Москва 1996 № 585
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>580</b>	<b>18,02</b>	<b>18,62</b>	<b>75,64</b>	<b>546,45</b>	<b>58,7</b>	<b>0,33</b>	<b>63,3</b>	<b>5,13</b>	<b>94,5</b>	<b>341,96</b>	<b>86,82</b>	<b>0,22</b>	<b>4,91</b>	
<b>ОБЕД 2 смена</b>															
Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной	250/10	1,8	6,5	12,1	148,6	10,9	0,06	11,3	2,8	60,1	61,3	28,1	0,05	1,3	Москва 1996 № 110
Бедро куриное запеченное	130	28,7	24,2	0	332,8	1,7	0,08	15,3	1,03	377	278,2	30,4	0,08	0,23	ТТК
Спагетти отварные	150	5,52	4,51	26,65	168,45	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	0,02	1,1	Москва 1996 № 273
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,01	0,95	Москва 1996 № 585
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>	<b>39,12</b>	<b>35,61</b>	<b>93,35</b>	<b>878,85</b>	<b>15,00</b>	<b>0,25</b>	<b>60,9</b>	<b>5,2</b>	<b>474,3</b>	<b>427,9</b>	<b>84,1</b>	<b>0,2</b>	<b>4,40</b>	

## СРЕДА

7-11 лет

## НАИМЕНОВАНИЕ

Выход, гр

Белки, гр

Жиры, гр

Углеводы, гр

ккал

Витамин С

Витамин В1

Витамин А

Витамин Е

Са

Р

Mg

B2

Fe

№ по сборнику рецептов

## ЗАВТРАК 1 смена

Плов из филе куриного	275	32,9	16,2	52,05	487,2	9,01	0,2	38,5	0,75	49,6	260,3	74,1	0,19	2,5	ТТК
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
Компот из брусники	200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,4	0,01	0,71	Пермь 2006 №226
<b>ИТОГО</b>	<b>565</b>	<b>35,11</b>	<b>16,412</b>	<b>84,92</b>	<b>630,3</b>	<b>46,69</b>	<b>0,23</b>	<b>38,5</b>	<b>1,39</b>	<b>88,9</b>	<b>307,7</b>	<b>100,9</b>	<b>0,27</b>	<b>3,67</b>	

## ОБЕД 2 смена

Рассольник ленинградский, сметана	250/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,06	0,06	1,02	Москва 1996 № 129
Биточки из мяса птицы	90	14,7	11,1	12,9	218,1	0,81	0,07	18	0,34	39,6	86,4	23,4	0,15	2	ТТК
Рис отварной распычатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	0,03	27	0,6	2,61	61,5	19,01	0,03	0,53	Москва 1996 № 465
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,03	0,54	ТТК № 14
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,03	0,48	Пермь 2006 № 253
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>820</b>	<b>27,77</b>	<b>22,33</b>	<b>111,20</b>	<b>870,51</b>	<b>22,1</b>	<b>0,39</b>	<b>60,5</b>	<b>5,2</b>	<b>131,8</b>	<b>306,2</b>	<b>127,6</b>	<b>0,3</b>	<b>5,4</b>	

**ЧЕТВЕРГ**

НАИМЕНОВАНИЕ

7-11 лет

№ по сборнику рецептур

**ЗАВТРАК 1 смена**

НАИМЕНОВАНИЕ	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	B2	Fe	
Запеканка из творога	150	26,4	18,1	25,50	370,2	0,39	0,09	90	1,2	195	282	33	0,45	1,35	Москва 1996 № 297
Молоко густенное	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	0,02	14	0,1	92,1	65,7	10,2	0	0,1	
Мандарин свежий	100	0,8	0	8,6	38	0	0,03	0	0	0	0	0	0,03	2,3	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0	0,9	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>502</b>	<b>29,49</b>	<b>20,67</b>	<b>65,95</b>	<b>568,6</b>	<b>3,52</b>	<b>0,14</b>	<b>104</b>	<b>1,32</b>	<b>295</b>	<b>356,8</b>	<b>48,2</b>	<b>0,48</b>	<b>4,65</b>	

**ОБЕД 2 смена**

НАИМЕНОВАНИЕ	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	B2	Fe	
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,05	0,83	Москва 1996 № 120
Котлеты рыбные	90	11,2	3,3	5,7	230,5	0,9	0,1	22,5	2,4	35,2	199,9	45,8	0,13	1,1	ТТК
Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,5	164,7	21,8	0,12	35,9	0,2	45,96	92,76	29,5	0,12	1,08	Москва 1996 № 472
Компот из апельсин	200	0,45	0,1	141,2	141,2	12	0,02	0	0,1	23	11,5	7,6	0,02	0,24	ТТК
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>790</b>	<b>22,93</b>	<b>17,16</b>	<b>198,4</b>	<b>747,8</b>	<b>50,5</b>	<b>0,34</b>	<b>69,4</b>	<b>5,49</b>	<b>171,36</b>	<b>397,86</b>	<b>117,5</b>	<b>0,35</b>	<b>4,07</b>	

ПЯТНИЦА

7-11 лет

№ по сборнику РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД, гр Белки, гр Жиры, гр Углеводы, гр ККАЛ Витамин С Витамин В1 Витамин А Витамин Е Са P Mg B2 Fe

ЗАВТРАК 1 смена

Макаронные изделия отвар. с сыром	150/25	11,9	13,9	29,8	292,6	0,2	0,07	100,8	0,9	258,3	176,8	17,8	0,12	1,08	ТТК
Банан свежий	150	2,3	0,8	31,5	144	15	0,06	0	0,6	12	42	63	0,05	0,9	
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0	0,82	Москва 2004 № 685
Батон нарезной	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>570</b>	<b>15,87</b>	<b>14,92</b>	<b>86,5</b>	<b>546,6</b>	<b>15,2</b>	<b>0,15</b>	<b>100,8</b>	<b>1,76</b>	<b>280</b>	<b>243,9</b>	<b>91,6</b>	<b>0,18</b>	<b>3,02</b>	

ОБЕД 2 смена

Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/15	4,19	3,95	15,46	182,2	11,12	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,8	0,08	2,05	Москва 1996 № 135
Котлеты Домашние	90	7,2	10,9	7,4	210	0,14	0,07	14,6	1,56	19,1	76,4	12,4	0,08	1,18	Москва 2017 № 271
Капуста тушеная	150	3,6	6,8	16,2	140	17,86	0,08	39	3	55,8	67,5	24,4	0,06	0,9	Москва 1996 № 482
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	0,03	2,8	
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>765</b>	<b>18,49</b>	<b>22,45</b>	<b>90,46</b>	<b>761,6</b>	<b>33,12</b>	<b>0,44</b>	<b>53,6</b>	<b>7,62</b>	<b>140,78</b>	<b>284,6</b>	<b>92,2</b>	<b>0,28</b>	<b>7,75</b>	

## СУББОТА

7-11 лет

№ по СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ

Выход, гр

Белки, гр

Жиры, гр

Углеводы,  
гр

ККАЛ

Витамин С

Витамин В1

Витамин А

Витамин Е

Са

Р

Mg

B2

Fe

ЗАВТРАК 1 смена

Фрикадельки рыбные, соус белый	90/50	12	22	0	246	0	0,14	0	0,4	32,3	119,3	15,9	0,1	1,38	Москва 2017 № 240
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	36,64	243,75	0	0,2	0	0	14	201,6	134,4	0,12	4,8	Пермь 2006 № 196
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,01	0,95	Москва 1996 № 585
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>520</b>	<b>22,4</b>	<b>28,29</b>	<b>84,64</b>	<b>675,75</b>	<b>1,1</b>	<b>0,372</b>	<b>0</b>	<b>0,74</b>	<b>65,08</b>	<b>342,7</b>	<b>162,04</b>	<b>0,24</b>	<b>7,35</b>	

## ОБЕД 2 смена

Суп-лапша Домашняя, Филе куриное отварное	250/10	2,8	5,8	13,9	143	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49	22,2	0,04	1,1	Москва 1996 № 151
Жаркое по-домашнему	265	20,1	15,1	28,8	368,4	9,96	0,2	0	4,4	43,6	293,9	60,7	0,26	5,5	Москва 1996 № 394
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Компот из чернослива	200	0,35	0,1	23,6	98,4	0,45	0	0	0,27	20,3	12,5	17,1	0,02	0,45	Пермь 2006 № 253
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>845</b>	<b>26,65</b>	<b>21,412</b>	<b>86,7</b>	<b>711,2</b>	<b>19,75</b>	<b>0,28</b>	<b>9,3</b>	<b>7,21</b>	<b>133,1</b>	<b>405,6</b>	<b>118,4</b>	<b>0,41</b>	<b>8,11</b>	

2 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

7-11 лет

№ по сборнику рецептур

ЗАВТРАК 1 смена

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет														№ по сборнику рецептур
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг	В2	Fe	
Каша вязкая пшениная с маслом сливочным	230/10	7,2	9,8	39,9	286,4	1,1	0,15	43,4	0,33	126,9	185,9	82,4	0,21	2,4	Москва 1996 № 257
Масло сливочное	20	0,2	14,4	0,26	131,4	0	0	80	0,2	4,8	6	0	0,01	0	ТТК
Батон нарезной	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0	0,9	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>512</b>	<b>9,13</b>	<b>24,42</b>	<b>65,56</b>	<b>529,8</b>	<b>3,93</b>	<b>0,17</b>	<b>123,4</b>	<b>0,81</b>	<b>144,2</b>	<b>218,4</b>	<b>94</b>	<b>0,23</b>	<b>3,52</b>	

ОБЕД 2 смена

Суп картофельный с макаронными изделиями, филе куриное отварное	250/10	4,19	3,95	15,46	125,61	11,1	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,6	0,03	2	Москва 1996 № 139
Плов из свинины	275	32,9	16,2	52,05	487,2	9,01	0,2	38,5	0,75	49,6	260,3	74,1	0,17	2,5	ТТК
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,03	0,54	ТТК № 14
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,03	0,48	Пермь 2006 № 253
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>855</b>	<b>41,41</b>	<b>20,71</b>	<b>108,93</b>	<b>804,52</b>	<b>32,96</b>	<b>0,526</b>	<b>38,5</b>	<b>4,83</b>	<b>142,2</b>	<b>424,5</b>	<b>150,8</b>	<b>0,29</b>	<b>6,34</b>	



**ВТОРНИК**

**7-11 лет**

№ по сборнику рецептур

НАИМЕНОВАНИЕ

Выход, гр

Белки, гр

Жиры, гр

Углеводы, гр

Ккал

Витамин С

Витамин В1

Витамин А

Витамин Е

Са

Р

Ме

В2

Fe

**ЗАВТРАК 1 смена**

Колбаски рубленные куриные	90	14,1	16,02	9,6	239,3	0,81	0,07	18	0,36	39,6	86,4	23,4	0,15	1,98	ТТК
Рис отварной рассыпчатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	0,03	27	0,6	2,61	61,5	19,01	0,03	0,53	Москва 1996 № 465
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0,00	0,07	20,32	19,36	8,12	0,02	0,45	Москва 1996 № 585
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>530</b>	<b>20,25</b>	<b>21,602</b>	<b>94,08</b>	<b>650,4</b>	<b>26,49</b>	<b>0,14</b>	<b>45</b>	<b>1,29</b>	<b>78,13</b>	<b>196,26</b>	<b>63,93</b>	<b>0,27</b>	<b>3,42</b>	

**ОБЕД 2 смена**

Ши из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,05	0,83	Москва 1996 № 120
Бедро куриное запеченное	130	28,7	24,2	0	332,8	1,7	0,08	15,3	1,03	377	278,2	30,4	0,08	0,23	ТТК
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	0,1	29,9	0,2	38,3	77,3	24,6	0,12	0,9	Москва 1996 № 472
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,01	0,95	Москва 1996 № 585
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>860</b>	<b>40,06</b>	<b>37,012</b>	<b>84,84</b>	<b>825,85</b>	<b>38,48</b>	<b>0,292</b>	<b>56,2</b>	<b>4,1</b>	<b>507,68</b>	<b>465,2</b>	<b>101,54</b>	<b>0,35</b>	<b>3,97</b>	

## СРЕДА

7-11 лет

№ ПО ГОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ	ЗАВТРАК 1 смена													№ ПО ГОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг	В2		Fe
Пудинг из творога запеченный	150	20,9	14,4	21,1	333,5	0,3	0,1	90	1,2	195	282	33	0,41	1,4	Москва 1996 № 296
Молоко гущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	0,02	14	0,1	92,1	65,7	10,2	0	0,1	
Яблоко свежее	100	0,4	0,4	9,1	44,4	10	0,03	0	0,2	16	11,1	9,1	0,02	2,3	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0	0,9	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>502</b>	<b>23,59</b>	<b>17,37</b>	<b>62,05</b>	<b>538,3</b>	<b>13,43</b>	<b>0,15</b>	<b>104</b>	<b>1,52</b>	<b>311</b>	<b>367,9</b>	<b>57,3</b>	<b>0,43</b>	<b>4,7</b>	

## ОБЕД 2 смена

Рассолыник ленинградский, сметана	250/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,1	0,1	1,02	Москва 1996 № 129
Фрикадельки Осбые, соус красный основной	90/50	11,5	11,9	12,3	201,5	3,8	0,01	21,4	2,7	14,8	136,8	22,9		1,8	ТТК
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	0,2	0	0	14	201,6	134,4	0,12	4,8	Пермь 2006 № 196
Компот из брусники	200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,42	0,01	0,71	Пермь 2006 № 226
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>810</b>	<b>28,21</b>	<b>23,69</b>	<b>111,01</b>	<b>873,95</b>	<b>48,2</b>	<b>0,45</b>	<b>36,9</b>	<b>6,12</b>	<b>101,4</b>	<b>477,55</b>	<b>226,42</b>		<b>9,15</b>	

ЧЕТВЕРГ

7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет														№ ПО СЕОПНИНУ РЕЦЕПТУР
	ВХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг	В2	Fe	

ЗАВТРАК 1 смена

Котлеты рубленные из говядины	90	8,64	11,06	44,32	312	0,98	0,13	73,5	0,39	144	218	43,3	0,1	2,3	Москва 1996 № 416
Макаронные изд. отварные	150	5,52	4,51	26,65	168,45	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	0,02	1,1	Москва 1996 № 273
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,03	0,54	ТТК № 14
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	0,03	2,8	Москва 2011 № 389
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>530</b>	<b>17,02</b>	<b>16,29</b>	<b>116,17</b>	<b>680,05</b>	<b>15,58</b>	<b>0,27</b>	<b>107,8</b>	<b>2,05</b>	<b>184,8</b>	<b>310,4</b>	<b>78,8</b>	<b>0,19</b>	<b>6,96</b>	

ОБЕД 2 смена

Суп картофельный с бобовыми, колбаса п/к	250/20	10,9	6,9	20,9	217,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	0,08	2	Москва 1996 №138
Жаркое по-домашнему	90/150	21,3	16	30,5	362,5	10,5	0,2	0	4,3	46,3	311,3	64,4	0,26	5,9	Москва 1996 № 394
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Компот из апельсин	200	0,45	0,1	141,2	141,2	12	0,02	0	0,1	23	11,5	7,6	0,02	0,24	ТТК
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>830</b>	<b>36,05</b>	<b>23,412</b>	<b>213</b>	<b>822,5</b>	<b>31,48</b>	<b>0,49</b>	<b>0</b>	<b>7,24</b>	<b>132,3</b>	<b>461,1</b>	<b>126</b>	<b>0,45</b>	<b>9,2</b>	

## ПАТНИЦА

## НАИМЕНОВАНИЕ

7-11 лет

№ по себояннику рецептур

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг	В2	Fe	№ по себояннику рецептур
<b>ЗАВТРАК 1 смена</b>															
Плов из филе куриного	90/150	28,7	14,1	45,4	425	7,9	0,2	33,6	0,7	43,3	227,2	64,7	0,17	2,2	ТТК
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>545</b>	<b>30,87</b>	<b>14,332</b>	<b>72,2</b>	<b>543,4</b>	<b>9,58</b>	<b>0,22</b>	<b>33,6</b>	<b>0,96</b>	<b>64</b>	<b>263,9</b>	<b>82,3</b>	<b>0,24</b>	<b>3,48</b>	

## ОБЕД 2 смена

Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	1,74	6,33	11,16	111,14	10,7	0,05	11	2,4	58,5	60,7	27	0,05	1,22	Москва 1996 № 110
Биточки "Особые" рубленные	90	8,64	11,06	44,32	312	0,98	0,13	73,5	0,39	144	218	43,3	0,15	2,3	ТТК
Рис отварной рассыпчатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	0,03	27	0,6	2,61	61,5	19,01	0,03	0,53	Москва 1996 № 465
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,03	0,54	ТТК № 14
Компот из изюма	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	0,01	0	0,1	5,5	4,3	3,9	0,02	0,38	Пермь 2006 № 253
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>820</b>	<b>17,74</b>	<b>23,34</b>	<b>134,01</b>	<b>821,94</b>	<b>23,51</b>	<b>0,3</b>	<b>111,5</b>	<b>4,33</b>	<b>228,21</b>	<b>398,7</b>	<b>116,81</b>	<b>0,31</b>	<b>5,79</b>	

## СУББОТА

7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет														№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг	В2	Fe	
<b>ЗАВТРАК 1 смена</b>															
Пикша припущенная маслом сливочное	90/10	17,1	8,2	0,9	190,9	0,82	0,08	49	0,48	15,4	196	15,4	0,09	0,9	ТТК
Капуста тушеная	150	3,6	6,8	16,2	140	17,9	0,08	39	3	55,8	67,5	24,4	0,1	0,9	Москва 1996 № 482
Огурец соленый	60	0,48	0,06	1,02	6	2,1	0	0	0	13,8	14,4	8,4	0,1	0,3	Москва 1996 таб. № 24
Компот из яблок	200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,4	0,01	0,71	Пермь 2006 № 226
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>540</b>	<b>22,89</b>	<b>15,26</b>	<b>49,39</b>	<b>471,6</b>	<b>56,82</b>	<b>0,19</b>	<b>88</b>	<b>4,12</b>	<b>113,3</b>	<b>313,7</b>	<b>68,2</b>	<b>0,31</b>	<b>3,03</b>	
<b>ОБЕД 2 смена</b>															
Суп-лапша домашняя, филе куриное отварное	250/10	2,8	5,8	13,9	120	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49	22,2	0,04	1,1	Москва 1996 № 151
Рыбное филе жареное	100	14,7	13,3	4	194,5	1,8	0,09	45,1	5,2	29,6	158,9	22,7	1,09	0,54	ТТК
Фасоль отварная с овощами	150	12,8	9,4	29,3	252,5	2,3	0,18	0	0	116	317,7	69,3	0,1	3,9	ТТК
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,06	0,24	ТТК №12
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,42	0,01	0,71	ТТК
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,02	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,01	0,22	ТТК
<b>ИТОГО</b>	<b>830</b>	<b>33,7</b>	<b>28,912</b>	<b>87,57</b>	<b>744,4</b>	<b>49,44</b>	<b>0,36</b>	<b>54,4</b>	<b>8,12</b>	<b>238,5</b>	<b>594,2</b>	<b>146,02</b>	<b>1,33</b>	<b>7,31</b>	
<b>Стоимость рациона 1 смена</b>	<b>105=00</b>														
<b>Стоимость рациона 2 смена</b>	<b>130=00</b>														

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 2006 года г. Пермь, Сборники рецептур для ПОП 1994, 1996, 1997 года, Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 г.
2. При составлении примерного двухнедельного меню были использованы материалы нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03; СанПиН 2.4.4.969-00; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Меню должно утверждаться руководителем организации. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.3.)
4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам). (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.4.)
5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.5.)
6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.6.)
7. Гарниры из круп и макаронных изделий можно заменить на овощные или картофель.
8. На третьи блюда включать соки.

Специалист по производству и ценообразованию

Д.В.Сотникова