МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА пгт. Ольга» ОЛЬГИНСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Приказ № 133-A

От 30.08.2024

ОСНОВНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДВУХРАЗОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ (ОВЗ) 1-11 КЛАССОВ В МКОУ «СОШ пгт. Ольга» на 2021-2022 учебный год

Неделя: первая1 день: понедельник

нь	гория: 6,5-10 лет № рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции	Пи	щевые вег		Энергетиче ская ценность ік/кал
			От 10 и >		Белки	Жиры	Углеводы	
	T/K № 17	Макаронные изделия	6,5-10	150/16	9,29	10,1	22,71	218
Завтрак		отварные с сыром	11и старше	200/20	11,17	10,28	31,78	264
	T/K № 36	печенье	6,5-10	30	2,2	3	22,4	122
	1/10/12 50		11 и старше	30	2,2	3	22,4	122
	Т/К № Чай с саха	Чай с сахаром	6,5-10	200/20	0,53		9,47	40
	5		11 и старше	200/20	0,53		9,47	40
	Т.К№39	Масло сливочное	6,5-10	10		8,2	0,1	75
		порциями	От 11 и старше	10		8,2	0,1	75
	T/K№ 50	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
			11 и старше	50	3,56	0,56	23,2	114,5
		Итого:	6,5	5-10	15,58	32,9	78,87	569
		Итого:	От 11 и	старше	17,46	33,8	86,95	615,5
обед	T/K№ 8	Огурец свежий	6,5-10	100	0,8	0,1	2,5	14
оосд		,	От 11 и	100	0,8	0,1	2,5	14
			старше	100	0.00	1 57	22.25	170
	T/K№ 18	Пюре гороховое	6,5-10	180 230	9,09	4,57 5,22	23,35	194,28
			От 11 и старше	230	10,36	3,22	20,00	151,20
	T/K№ 21	Котлета мясная п/ф	6,5-10	100	14,2	11,4	13,0	214
	1/1002 21	TOTAL MACHINA III Q	От 11 и	100	14,2	11,4	13,0	214
			старше		***			
	Т/К №	Свекольник со	6,5-10	250/10	2.0	5.2	14.8	113
	16	сметаной	От 11 и старше	300/12	2.4	6.2	17.8	136
	T/K № 3	Компот из смеси	6,5-10	200/20 мг	1.0	0.05	27.5	94,2
		сухофруктов с вит.С	От 11 и старше	200/20 мг	1.0	0.05	27.5	94,2
	T/K№ 40	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	1/NN≌ 40	1/NN¥ 40	От 11 и старше	100	7,12	1,12	46,4	229
		Итого		5-10	30	21,88	104,35	719,7
		Итого	От 11	и старше	35,9	24,9	133,88	881,48
		Всего за 1 день		,5-10	54,53		220,21	1415,
			От 11	и старше	63,7	62,35	265,94	1709,9

Неделя: первая Сезон: осенне-зимний

День	гория::6,5-10 лет № Рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции	Пи	щевые веп	цества (г)	Энергетич ская ценность к/кал
			От 11 и старше		Белки	Жиры	Углеводы	,
2	T/K № 18	Пюре картофельное	6,5-10	180/5	3,7	6,3	23,4	168
Завтрак			От 11 и старше	230/7	4,7	8,1	29,9	215
	T/K № 24	Рыба тушеная в томатном соусе	6,5-10	75/50	11,51	6,52	5,42	124,5
			От 11 и старше	90/60	15,34	8,69	7,22	166
	T/K №	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1	0.03	9.9	40
	5		От 11 и старше	200	0,1	0.03	9.9	40
	T/K№ 36	Зеленый горошек	6,5-10	60	1,86	0,12	3,9	24
			От11 и старше	100	3,1	0,2	6,5	40
	T/K№ 40	Хлеб ржаной	6.6-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
			11 и старше	50	3,56	0,56	23,2	114,5
		Итого:	6	,5-10	22,33	16,24	74,23	533,5
		Итого:		и старше	24,43	19,56	91,93	641,5
Обед	T/K№ 7	Икра кабачковая	6,5-10	60	1,2 5,4 5,10		73,2	
			От 11 и старше	100	- 2,0	9,0	8,5	122
	T/K № 25	пельмени	6,5-10	200	24,1	15,68	44,88	417
			От 11 и старше	200	24,1	15,68	44,88	417
	T/K №	Суп с клецками	6,5-10	250	3,4	3,9	23,4	137
	42		От 11 и старше	300	4,1	4,7	28,1	164
		Хлеб ржаной	6,5-10	60	3,94	0,52	25,38	122,4
	T/K № 40		От 11 и старше	60	3,94	0,52	25,38	122,4
	T/KNº 1	Чай с сахаром	6,5-10	200	1.0	0.0	25.40	110
	1/10142 1		От 11 и старше	200	1.0	0.0	25.40	110
		Итого		,5-10	33,64	25,4	124,16	859,6
		Итого		и старше	35,1	29,9	132,2	935,4
		Всего за 1 день		5,5-10	55,97	41,64	198,39	1393,1
			От 11	и стпрше	59,53	49,46	224,19	1576,9

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний Возрастная категория: 6,5-10 лет, 11лет и старше

День	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст	Масса порции	Пиі	цевые вец	цества (г)	Энергетичес кая ценность
			6,5-10 От 11 и старше		Белки	Жиры	Углеводы	к/кал
Завтрак	T/K № 29	Каша вязкая молочная(6,5-10	200/5	9,95	6,58	34,44	194,04
r		пшено) -	От 11 и старше	200/7	12,48	8,25	42,18	243,26
	T/K № 37	Бутерброд с маслом и сыром	6,5-10	30/5/10	5,0	7,1	14,5	144
			От 11 и старше	50/10/20	9,2	11,6	27,2	242
	T/K№ 51	Сдоба обыкновенная	6,5-10	50	5,1	2,8	35,3	187
			От 11 и старше	50	5,1	2,8	35,3	187
	T/K № 2	Какао на сгущенном	6,5-10	200	3,1	3,2	19,4	115
		молоке -	От 11 и старше	200	3,1	3,2	19,4	115
		Итого:	6,	5-10	23,15	19,68	102,35	640
		Итого:		и старше	29,88	25,85	124,79	787,2
Обед	T/K№ 58	Овощи натуральные	6,5-10	60	0,6	0,06	1,38	12,6
		соленые (огурцы)	От 11 и старше	100	1	0,4	2,3	21
	T/K № 26	Плов с курицей	6,5-10	250	20,30	. 17	35,69	377
			От 11 и старше	300	25,38	21,25	44,61	471,25
	T/K №	Борщ с капустой и	6,5-10	250/10	1,81	4,91	125,25	102
	15	картофелем	От 11 и старше	300/12	2,17	5,89	150	123
	T/K№ 50	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
			От 11 и старше	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	T/K № 5	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1	0.03	9.9	40
			От 11 и старше	200	0,1	0.03	9.9	40
		Итого		5-10	26,37	22,56	195,42	646
		Итого	От 11	и старше	32,21	28,13	230,01	769
		Всего за 1 день		5-10	49,52	42,24	298,77	1286,1
			От 11	и старше	62,09	53,98	354,8	1557,01

Неделя: первая Сезон: осенне-зимний

День	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции	Пи	щевые вец	цества (г)	Энергетичес кая ценности к/кал
			От 11 и		Белки	Жиры	Углеводы	
			старше	4				
	T/K №	Запеканка из творога со	6,5-10	4 день 150/20	27,75	19,8	35,1	431
Завтрак	30	сгущ.молоком	От 11 и	180/30	33	23,8	42,1	517
	1,000	ст ущ.молоком	старше			23,0		317
	T/K № 5	Чай с сахаром	6,5-10	200/20 мг	1.0		9,9	40
			От 11 и	200/20 мг	1.0		9,9	40
			старше					2:
	T/K№ 50	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56 23,2	114,5	
			От 11 и	50	3,56	0,56	23,2	114,5
			старше					
		Итого:	(5,5-10	26,06	25,31	108,0	766,5
		Итого:	От 11	и старше	35,56	36,71	131,5	1002,5
обед	T/K№ 7	Салат из свеклы	6,5-10	60	0,86	3,65	5,02	56,34
			От 11 и	100	1,43	6,09	8,36	93,9
			старше					
	T/K № 19	Каша рассыпчатая	6,5-10	180/5	7,92	5,26	42,32	256,45
		(пшеничная)	От 11 и	250/7	8,8	5,84	47,02	284,94
			старше					
	n	Котлета рубленная из	6,5-10	55	15,3	29,4	15,46	338
		птицы	От 11 и	55	15,3	29,4	15,46	338
			старше					
	T/K № 11	Суп картофельный с	6,5-10	250	2.2	2.95	14.7	94.25
		мясными	От 11 и	300	2.64	3.54	17.64	113.1
		фрикадельками п/ф	старше					
	T/K№	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	50		От 11 и	50	3,56	0,56	23,2	114,5
			старше					
	T/K №	Чай с лимоном	6,5-10	200	0,53		9,87	41,6
	4		От 11 и	200	0,53		9,87	41,6
			старше					
	T/K№ 36	печенье	6,5-10	30	2,2	3	22,4	122
			От11 и					
			старше					
		Итого		5,5-10	31,3	49,82		900,4
		Итого		и старше	32,26	45,43		950
		Всего за 1 день		6,5-10	57,4	75,13		1666,9
			[От 1]	и старше	68	82,14	253	1952,5

Неделя: вторая Сезон: осенне-зимний Возрастная категория: 6,5-10 лет, 10лет и старше

День	.No	г, 10лет и старше Прием пищи,	Возраст	Macca	π	WINDLIA DA	ещества (г)	Энергетичес			
день	V	наименование блюда	Dospaci	порции	1	ищевые ве	щества (г)	кая ценность			
	рецептур	,	6,5-10	Р-Д				к/кал			
			От 10 и >		Белки	Жиры	Углеводы				
		6 день									
Завтрак	T/K № 31	Каша молочная дружба	6,5-10	180/5	5,6	7,6	29,5	209			
Эшыграк			От 10 и >	250/7	7,7	10,6	41,0	291			
	T/K № 36	печенье	6,5-10	30	2,2	3	22,4	122			
			От 10 и >	30	2,2	3	22,4	122			
	T/K№50	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5			
			От 10 и >	50	3,56	0,56	23,2	114,5			
	T/K №	Какао на сгущенном	6,5-10	200	3,1	3,2	19,4	115			
	2	молоке	От 10 и >	200	3,1	3,2 19,4	115				
		Итого:	6	,5-10	14,46	14,36	94,5	560			
		Итого:	От	10 и >	16,56	17,36	106	642,5			
обед	T/K №16	Свекольник со	6,5-10	250/10	2.0	5.2	14.8	113			
		сметаной	От 10 и>	300/12	2.4	6.2	17.8	136			
	Т/К № 25 Макаронные изд	Макаронные изделия	6,5-10	150	5,1	15	28,5	201,9			
		отварные с маслом	От 10 и >	180	6,1	18	34,2	242,2			
	Т к №47	Фрикадельки в соусе	От 6,5 и старше	70/70	12	13,7	10,4	220			
	Т/К №	Компот из	6,5-10	200	0,04		24,76	94,21			
	3	сухофруктов	От 10 и>	200	0,04		24,76	94,21			
	T/KNº50	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5			
			От 10 и >	50	3,56	0,56	23,2	114,5			
	T/K № 7	Салат из свежей	6,5-10	60	0,92	0,06	6,5	28,8			
		капусты	От 10 и >	100	1,54	0,11	10,91	48,12			
		Итого	6,	5-10	23,62	34,52	108,16	772,41			
		Итого		10 и >	25,64	38,57	116,86	855,03			
		Всего за 1 день	6,5-10		38,08	48,8	202,66	1332,41			
			От	10 и >	42,2	55,93	222,86	1497,53			

Неделя: первая Сезон: осенне-зимний Возрастная категория: 6,5-10 лет, 11лет и старше

День	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции	П	ищевые ве	щества (г)	Энергетиче ская ценность к/кал
			От 11 и старше		Белки	Жиры	Углеводы	
	T/IC NO	10	6.5.10	250	10.40	0.05	42.10	242.26
Завтрак	T/K № 29	Каша рассыпчатая (рисовая)	6,5-10	250	12,48	8,25	43,18	243,26
	2	(рисовал)	От 11 и стпрше	250	12,48	8,25	43,18	243,26
	T/K № 2	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1		9,9	40
			От 11 и	200	0,1		9,9	40
			старше					
	T/K 50	Хлеб пшеничный	6,5-10	200	3,56	0,56	23,2	114,5
			От 11 и	200	3,56	0,56	23,2	114,5
	TP/IC 2.6		старше					
	T/K 36	Печенье	6,5-10	15	1,1	1,5	11,2	61
			От 11 и старше	15	1,1	1,5	11,2	61
	Т.к №9	Огурец свежий	6,5-10	100	0,8	0,1	2,5	14
			От11 и	100	0,8	0,1	2,5	14
			старше					
	T/K № 37	Курица тушеная в	6,5-10	55/40	9,4	8,6	2,3	125
		coyce	От 10 и	80/40	9,71	9,5	2,44	143,34
	τ/κ №48	аблочо	старше	150	0.6	0.6	147	70.2
	17K J\248	яблоко	От 6,5 и старше	150	0,6	0,6	14,7	70,3
		Итого:		5-10	18,75	15,64	104,33	622,25
		Итого:	От 11 г	и старше	20,67	18,55	113,98	669,54
обед	T/K№ 9	Салат из свежих	6,5-10	60	0,6	3,71	2,83	47,46
		помидор с луком	От 11 и	100	1,13	6,19	4,72	79,1
	T/K № 28	Говядина тушеная с	старше 6,5-10	250	26,7	40,2	14,5	524
	1710 302 28	капустой	От 11 и	300	38,4	44,4	15,4	612
		•	старше	300	50,1	,.	13,1	012
	T/K №	Суп картофельный с	6,5-10	200	2.7	2.5	18.8	112
	13	крупой (гречневой)	От 11 и	300	3.2	3.0	22.6	134
		Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	T/K№ 50		От 11 и	50	3,56	0,56	23,2	114,5
			старше					
	T/K №	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1	0.03	9.9	40
	5		От 10 и	200	0,1	0.03	9.9	40
		Итого	старше 6.	5-10	33,86	46,6	69,23	837,96
	-	Итого	·	и старше	46,39	54,15	75,82	979,6
		Всего за 1 день		и старше 5-10	52,44	62,24	171,56	1460,21
		20010 Su I Aciib		и старше	67,06	72,2	189,8	1649,14

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний Возрастная категория: 6,5-10 лет, 11лет и старше

День	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции	П	ищевые в	ещества (г)	Энергетиче кая ценност к/кал
			От 11 и старше		Белки	Жиры	Углеводы	
			,	7день				
Завтрак	T/K№18	Пюре картофельное	6,5-10	180	3,7	6,3	23,4	168
ous pun			От 11 и старше	230	4,7	8,1	29,9	215
	T/K№24	Рыба тушеная в томатном соусе	6,5-10	75/50	11,51	6,52	5,42	124,5
			От 11 и старше	90/60	15,34	8,69	7,22	166
	Т К №40	Хлеб ржаной	6,5-10	30	1,97	0,26	12,69	61,2
			От 11 и старше	60	3,94	0,52	25,38	122,4
	T/K № 3	Компот из смеси сухофруктов с вит.С	6,5-10	200/20 мг	1.0		27.5	94,2
			От 11 и старше	200/20 мг	1.0		27.5	94,2
	T,K № 36	Зеленый горошек	6,5-10	60	1,86	0,12	3,9	24
			От 11 и старше	100	3,1	0,2	6,5	40
		груша	6,5 и старше	150	0,6	0,46	14,7	68,26
		•	6,5	-10	23	14,99	71,12	572,66
		Итого:		старше	27,21	17,13	92,91	635,66
обед	Т/К № Борщ с капустой и	6,5-10	250/10	2.3	8.3	125	102	
		15 картофелем со сметаной	От 11 и старше	300/12	2.8	9.9	150,3	123
	T/K №19	Т/К №19 Каша гречневая с маслом	6,5-10	180/5	8,63	6,09	38,64	243
	T/K № 21		От 11 и старше	250/7	11,5	8,12	51,52	325
	1/K Nº 21	Тефтели мясные п/ф	6,5-10 От 11 и	80/50	11,4	18,4	15,6 15,6	274 274
	T/K № 9	свежие огурцы	старше 6,5-10	100	0,8	0,1	2,5	14
			От 11 и старше	100	0,8	0,1	2,5	14
	T/K №40	Хлеб ржаной	6,5-10	60	3,94	0,52	25,38	122,4
			От 11 и старше	60	3,94	0,52	25,38	122,4
	T/K №5	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1	0.03	9.9	40
			От 11 и старше	200	0,1	0.03	9.9	40
		Итого	6,5	-10	22,56	31,69	110,0	821,5
		Итого	От 11 и	<u> </u>	24,86	38,89	130,2	942,5
		Всего за 1 день		-10	46,25	48,36	270,0 9	1409,2
			От 11 и	старше	49,55	53,36	296,79	1577,2

Неделя: вторая Сезон: осенне-зимний

День	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции]	Пищевые в	ещества (г)	Энергетич ская ценность
		олюда	От 11 и старше		Белки	Жиры	Углеводы	к/кал
			***************************************	8 день				
Завтрак	T/K №	Вареники с	6,5-10	120/5	11,7	18,1	2,1	218
Завтрак	32	картофелем	От 11 и	150/8	14,6	24,1	2,6	285
	T. (A) 50	Хлеб пшеничный	старше 6,5-10	30/5/10	5,0	7,1	14,5	144
	T K № 50	изсо пшеничный	От 11 и	50/7/20		11,6		100 00
			старше	30/7/20	9,2	11,0	27,2	242
	T/K №	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1	0.03	9.9	40
	5		От 11 и	200	0,1	0.03	9.9	40
			старше					
	Т К №7	Икра кабачковая	6,5-10	60	1,86	0,12	3,9	24
			От 11 и	60	1,86	0,12	3,9	24
	Т К № 36	печенье	старше 6,5-10	30		15	1,1	1,5
			От 11 и старше	30	-	15	1,1	1,5
		Итого:		5,5-10	28,06	21,67	84	707
		Итого:		и старше	29,96	34,17	94	774
обед	T/K №	Суп рыбный с	6,5-10	250	9.53	7.23	16.05	166.25
	12	консервами (сайра)	От 11 и старше	30	11.07	8.67	19.26	199.5
	T/K №	Жаркое	6,5-10	200	34,22	9,34	27,44	331,26
	23	по-домашнему	От 11 и старше	250	43,02	11,67	34,3	414,08
	Т/К№9	Огурец соленый	6,5-10	50	1	0,4	2,3	21
			От 11 и старше	100	2	0,8	4,6	42
		Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	Т К №40		От 11 и старше	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	T/K Nº 1	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1	0.0	9,9	40
			От 11 и старше	200	0,1	0.0	9,9	40
		Итого	6	5,5-10	48,32	17,49	78,89	798,01
		Итого		и старше	62	24,63	113,66	935,18
		Всего за 1 день		5,5-10	78,63	42,09	185,29	1505,01
			От 11	и старше	91,96	58,8	207,66	1709,18

Неделя: вторая Сезон: осенне-зимний

Сезон: осенне-зимний Возрастная категория: 6,5-10 лет, 11лет и старше

День	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Возраст 6,5-10	Масса порции	П	ищевые в	вещества (г)	Энергетиче ская ценность к/кал
			От 11 и		Белки	Жиры	Углеводы	
			старше	9 день				L
2	T/K №30	Запеканка творожная	6,5-10	150/20	27,5	19,8	35,1	431
Завтрак		Со сгущ, молоком	От 11 и старше	180/30	33	23,8	42,1	517
	T/K №5	Чай с сахаром	6,5-10	200	0,1		9,9	40
			От 11 и старше	200	0,1		9,9	40
	TO X4 1134 #40	Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	T K ''№50		От 11 и старше	50	3,56	0,56	23,2	114,5
		Итого:		5-10	31,16	20,36	68,2	585
	T	/K №63	От 11	и старше	36,6	24,36	75,2	671
		Суп картофельный с	6,5-10	250/20	8.0	4.4	31.8	114
обед	T/K №14	бобовыми (горох)	От 11 и старше	300/25	9.6	5.3	38.2	242
		Печень	6,5-10	80/40	20,6	14,6	2,5	224
	T/K №27	по-страгоновски	От 11 и старше	80/40	20,6	14,6	2,5	224
		Макаронные изделия	6,5-10	180	6,6	5,0	40,0	235
	T K №17	отварные с маслом	От11 и старше	230	8,4	6,4	51,0	301
	m. 14. 14. 0	Компот из смеси	6,5-10	200/20 мг	1.0		27.5	94,2
	Т К №3	сухофруктов с вит.С	От 11 и старше	200/20 мг	1.0		27.5	94,2
		Хлеб пшеничный	6,5-10	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	T/KNº50		От 11 и старше	50	3,56	0,56	23,2	114,5
	ТК№9	свежие огурцы	6,5-10	100	0,8	0,1	2,5	14
			От 11 и старше	100	0,8	0,1	2,5	14
		Итого	6	,5-10	40,56	24,66	127,5	795,7
		Всего за 1 день	От 11	и старше	43,96	26,66	145,5	989,7
				,5-10	71,72	45,02	201,7	1380,7
			От 11	и старше	80,56	51,02	219,7	1660,7

Неделя: вторая Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 6,5-10 лет, 11лет и старше Пищевые вещества (г) Энергетиче Macca № Прием пищи, Возраст День ская наименование блюда порции рецептур ценность 6,5-10 Белки Жиры Углеводы к/кал От 11 и старше 6,5-10 194 26,8 180 5,4 7,2 T/K № 29 Каша вязкая молочная (Завтрак 10,0 37,2 269 манная) От 11 и 250 7,5 старше 7,1 14,5 144 30/5/10 6,0 6,5-10 T/K №37 Бутерброд с маслом и сыром 11,6 242 50/7/20 9,2 24,2 От 11 и старше 12,5 66 6,5-10 1,4 1,4 T/K № Кофейный напиток 200 на сгущенном 6 81 1,7 1,4 16,1 От 11 и 200 молоке старше 6,5-10 2,2 22,4 122 30 3 T/K № 36 печенье 3 22,4 122 От 11 и 30 2,2 старше 18,7 76,2 526 14 6,5-10 Итого: 26 99,9 714 Итого: От 11 и старше 20,6 14 0,8 0,1 2,5 6,5-10 100 T/K№ 9 обед свежие помидоры 2,5 14 0,8 0,1 От 11 и 100 старше 241 6,5-10 150 4,44 4,3 45,2 T/K № 19 Каша рисовая 335 рассыпчатая От 11 и 200 6,2 5,9 62,7 старше 125 55/40 9,4 8,6 2,3 6,5-10 T/K№21 Курица в соусе 9,71 9,5 2,44 143 80/40 От 11 и старше 6,5-10 2.2 5,3 15,4 120 T/K № 10 Рассольник 250/10 ленинградский 18,5 144 От 11 и 300/12 2,6 6,4 старше 0,04 24,76 94,2 200/20 мг T/K № Компот из смеси 6,5-10 3 сухофруктов с вит.С 24,76 94,2 0,04 200/20 мг От 11 и старше 50 3,56 0,56 23,2 114,5 Т К №50 Хлеб пшеничный 6,5-10 0,56 23,2 114,5 3,56 От 11 и 50 старше 113,36 708,7 20,44 18,86 6,5-10 Итого 22,91 22,46 134,1 844,7 От 11 и старше Итого 37,56 189,56 1234,7 34,44 Всего за 1 день 6,5-10 1558,7 234 От 11 и старше 43,51 48,46

Меню составлялось в соответствии со следующими сборниками рецептур используемых блюд и кулинарных изделий:

- 1. СанПин 2.4.5.2409-08
- 2. Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания (изд. второе) Уфа: 2013. 351с.
- 3. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских оздоровительных учреждений, учреждений проф.образования и т.д.- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / под редакцией А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания, Пермь 2013 495 с.
- 4. сборник т/к ,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. издание третье переработанное , дополненное часть 1 и 2 Уфа 2014г.
- 5. Возможна замена продуктов в блюде: Вареники пельмени; Каша рисовая молочая гречка, манная крупа, пшено; Рыба тушеная в томатном соусе с овощами минтай запечённый; котлеты п\ф тефтели п\ф фрикадельки п\ф.