

Составлено: *Ирина Владимировна Савина*
 ч.о директор: *Ирина Владимировна Савина*
 26.10.2012

Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Ирина Владимировна Савина

5-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12- 18 лет

№ реп. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда	
		12-18 лет	12-18 лет
1	2	12-18 лет	12-18 лет

День 1

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания. Справочник.-М., ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельяна В.А

182\2017 М	Каша овсяная молочная жидкая с сахаром и маслом	18,00	250	11,3	16,8	50,75	397,5	0,72
379\2017 М	Кофейный напиток с молоком	12	200	4,94	1,98	20,92	113,4	0,74
338\2017 М	фрукт свежий (Мандарин)	12,12	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
701\2017 М	Хлеб пшеничный	4	50	4,68	2,33	21,83	137,5	1,47
			600	21,32	21,51	103,3	695,4	12,93

71\2017М	Огурец свежий	10,00	100	0,112	0,1	3,8	22	17,5
88\2017 М	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	20,00	250	2,3	6,03	10,3	109	0
271\331\2017М	Котлета мясная домашняя с соусом	36,00	100	13,51	8,91	9,74	198	0
203\2017М	Макаронные изделия отварные с маслом	9,00	180	6,87	7,29	38,35	246,6	0
349\2017М	Компот из сухофруктов	10,00	200	0,6	0	31,4	124	2,24
701\2010 М	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,68	2,33	21,83	137,5	0,81
702\2010 М	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	3,2	0,45	20,6	98,9	0,00
	Итого	141,12	930	31,272	25,11	136,02	936	20,55
	Всего на день		1530,0	52,6	46,6	239,3	1631,4	33,5
	Норма по СанПиНу ± 5%			54	55,2	229,8	1632	

Цена меню 141,12



Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Дедюха Кортоножко Е.Ю.



5-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

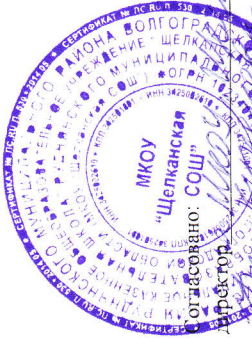
№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда	
		12-18 лет	12-18 лет
1	2	12-18 лет	12-18 лет

День 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с: Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

182\2017М	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом и сахаром	20	300	10,22	15,97	64,12	443,17
15\2017М	Сыр порционно	13	10	2,32	2,95	0,00	36,00
378\2017М	Чай с молоком	12	200	1,58	1,35	15,9	81
701\2017 М	Хлеб пшеничный	5	40	3,75	1,86	17,47	110
	Итого		550	17,87	22,13	97,49	670,17
52\2017 М	Свекла отварная с растительным маслом	10,00	100	1,18	5,07	6,96	78,3
102\2017М	Суп картофельный с бобовыми (горох)	20,00	250	5,49	5,27	16,54	148,25
255\2017м	печень по строгоновски	31,12	100	13,26	11,23	3,52	185,00
310\2017м	картофель отварной	10	180	3,6	0,72	28,44	134,64
342\2011 М	Компот из свежих плодов	10,00	200	0,1	0,2	27,5	112,7
701\2010 М	Хлеб пшеничный	5,00	40	3,75	1,86	17,47	110
702\2010 М	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого	141,12	910	29,91	24,797	117,83	856,52
	Итого на день	47,78	1460	46,927	215,32	1526,69	40,09
	Норма по СанПиНу ± 5%	54		55,2		229,8	1632

Цена меню 141,12



Утверждено ограниченной
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.



5-й дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда	
		12-18 лет	12-18 лет
1	2	12-18 лет	12-18 лет

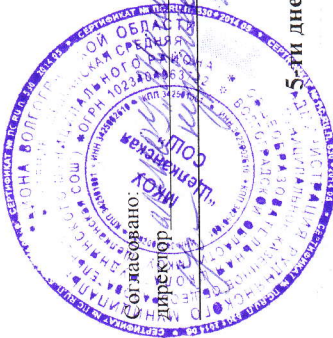
День 3

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Делфи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

181\2017 М	Каша манная молочная жидкая с сахаром и маслом	17,00	300	10,22	15,97	64,12	443,17	0,00
14\2017М	Масло порционно	11	10	0,80	7,25	0,13	66,00	1,47
686\2004 Л	Чай с сахаром и лимоном	10	205	1,58	1,35	15,9	81	0,04
701\2017 М	Хлеб пшеничный	5	50	3,75	1,86	17,47	110	0,00
	Итого		565	16,35	26,43	97,62	700,17	1,51

71\2017М	Помидор свежий	10,00	100	0,1	0,1	3,5	20	10,5
103\2011 М	Суп картофельный с макаронными изделиями	19,00	250	2,75	2,75	3,22	117,5	2,24
493\2004Л	Птица тушеная в сметанном соусе	38,12	100	8,697	8,133	2,836	119	0
199\2017М	Пюре из гороха с маслом	9,00	180	17,55	10,62	39,32	316,00	0
686\2004Л	Напиток лимонный	12,00	200	0,1	0	24,2	93	1,62
701\2017 М	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,68	2,33	21,83	137,5	0,00
702\2010 М	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	3,2	0,45	20,6	98,9	0,00
	Итого	141,12	930	37,077	24,383	115,506	901,9	14,36
	Всего на день		1495,0	53,4	50,8	213,1	1602,1	15,9
	Норма по СанПиНу ± 5%		54	55,2	229,8	1632		

Цена меню 141,12



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



5-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда	12-18 лет	
			12-18 лет	12-18 лет
1	2			

День 4

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Делии Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тутельман В.А

160\2017М	Суп молочный с макаронными изделиями	19	300	12,44	11,376	35,57	208,04	0,00
382\2017М	Какао с молоком	11	200	4,07	3,54	17,58	118,6	0,00
14\2017М	Масло порционно	11	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00
п.т	Печенье	5	30	7,35	13,95	15,6	117	4,12
701\2010 М	Хлеб пшеничный	5	50	4,68	2,33	21,83	137,5	0,3
	Итого		590	28,62	38,446	90,71	647,14	4,42

ТТК 101стр 610 сб.р Лапина 2004	Консервы закусовые,овощные (Зеленый горошек)	9,00	100	3	3,9	6,3	70,2	2,24
101\2017М	Суп картофельный с крупой (пшено)	19,00	250	4,2	3,8	18,4	128,5	6,60
229\2017 М	Рыба тушеная с овощами	31,12	100	9,75	4,95	3,8	105	0,00
171\2017М	Каша рисовая рассыпчатая с маслом	11,00	180	5,63	8,73	44,1	314,12	0,81
342\2011 М	Компот из свежих плодов	10,00	200	0,1	0,2	27,5	112,7	0,00
701\2010 М	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,68	2,33	21,83	137,5	0,00
702\2010 М	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	3,2	0,45	20,6	98,9	0,00
	Итого		930	30,58	24,32	142,51	966,92	9,65
	Всего на день	141,12	1520,0	59,2	62,8	233,2	1614,1	
	Норма по СанПиНу ± 5%			54	55,2	229,8	1632	

Цена меню 141,12

Утверждено
 Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
 Короткожко Е.Ю.

Согласовано
 директор
 № 10.10.2017

5-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда	
		12-18 лет	12-18 лет
1	2	12-18 лет	12-18 лет

День 5

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.,-544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А.

182\2017М	Каша ячневая молочная жидкая с сахаром и маслом	19	280	11,84	10,57	62,59	413
376\2017 М	Чай с сахаром	9	200	0,07	0,02	15	60
338\2017 М	Яблоко	12,12	100	0,40	0,40	9,80	47,00
3\2017М	булерброд с сыром	11	42	4,9	18,2	12,46	131,88
	Итого		622	17,21	29,19	99,85	651,88

33\2011 М	Свекла отварная с растительным маслом	10,00	100	1,18	5,07	6,96	78,3
96\2017М	Рассольник ленинградский (перловка)	21,00	250	2,01	5,09	11,98	107,25
297\330\2017М	Фрикадельки с соусом	30,00	100	10,78	10,88	9,90	181,00
203\2017М	Макаронные изделия отварные с маслом	9,00	180	6,87	7,29	38,35	246,6
639\2017М	Компот из сухофруктов	10,00	200	0,6	0	31,4	124
701\2010 М	Хлеб пшеничный	5,00	40	3,75	1,86	17,47	110
702\2010 М	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	40	2,53	0,45	17,4	87,6
	Итого		910	27,72	30,637	133,46	934,78
	Всего на день		1532,0	44,9	59,8	233,3	1586,7
	Норма по СанПиНу ± 5%			54	55,2	229,8	1632

Цена меню 141,12

