

Сотласовая
Директор
Шенканская

Утверждено
Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю

19.08.2018 Диетическое меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда	Питательные вещества/г						Энергет. ценность ккал	Витаминный С
				Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет		
1	Блюдо	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 1

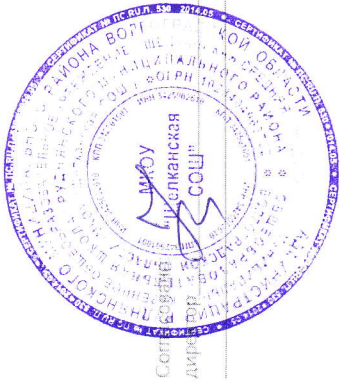
Сборный рецептур под редакцией М.П. Мельниченко и В.А. Тучельяна, 2017г.-94с. Сборный рецептур и диетическое меню для предоставления ответственному питанию при общеобразовательных школах

. Год редакции В.Т. Лавиной.-М.: 2004.-640с. Таблица Химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурин И.М., Тучельяны

В.А

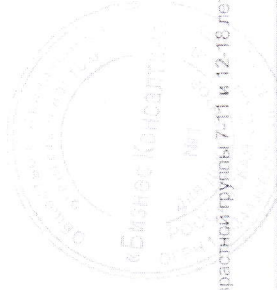
175	наша молочная Дружба	38,00	200	200	7,84	7,84	9,22	9,22	39,51	39,51	272,00	272,00	0,72	0,72
374	Блинчики со свиным мясом	20	70	70	5,88	9,88	4,75	4,75	2,3	2,3	91,98	91,98	0,74	0,74
701	Хлеб пшеничный	5,7	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
338	Хлеб свежий (бублик)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	10,00	10,00
376	Чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
Итого		98,70	600	600	20,5	20,5	15,11	15,11	82,83	82,83	550,78	550,78	11,76	11,76

Итого	всего	500	550	13410,25	18722,5	13841,75	18722,5	61843,75	76697,75	470587,5	544850
-------	-------	-----	-----	----------	---------	----------	---------	----------	----------	----------	--------



Сотрудник
директор
Ильинская
СОЦ

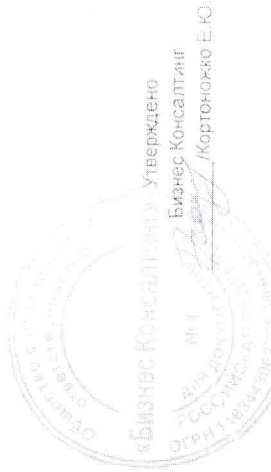
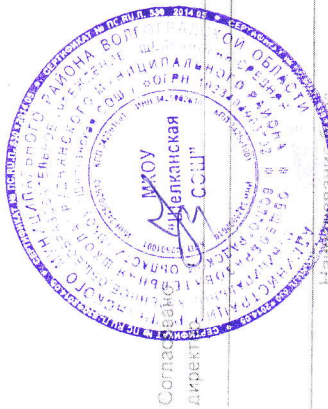
Утверждено
Бизнес Консалтинг
2008 г. Жортоножко Е.Ю.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п по сбору	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность ккал		Витамины (мг)			
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	С		
Вариант 2															
Сборник рецептов под редакцией МП Мезина Е.В., А.А. Тудельман, 2017-544сг. Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной. М. 2004. - 640с. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи Принт, 2008. - 276с. Скурутин И.М., Тудельман															
Завтрак															
101	консервы закусочные (изра кабачковая)	20	100	60	100	1,64	2,73	2,82	4,7	8,72	14,54	67	111	0	0
ПК 77/3	котлеты "Домашние" из п/ф высокой степени готовности	35	100	100	100	12,1	12,1	12,40	12,40	4,70	4,70	179,00	179,00	0,10	0,10
331	соус сметанный с томатом	8	20	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,25	0,26
203	макаронные отварные с маслом	15	150	150	150	5,4	5,4	4,90	4,90	32,80	32,80	196,80	196,80	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,7	30	30	40	2,31	3,08	0,72	1,00	16,02	21,36	79,80	114,40	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	98,70	610	560	610	21,82	23,68	21,85	24,01	78,64	89,80	598,62	677,22	0,66	0,66
	Норма потребления СанПиН 2009-2008 г. №4		560	560	560	18,4-19,25	18,22-5	13,8-19,75	16,23	62-81,35	76,6-95,76	470-587,5	544-680		

В.А



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рецептурного сборника	Наименование рецептурного сборника	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г			Энергет. ценность			Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет

Вариант 3

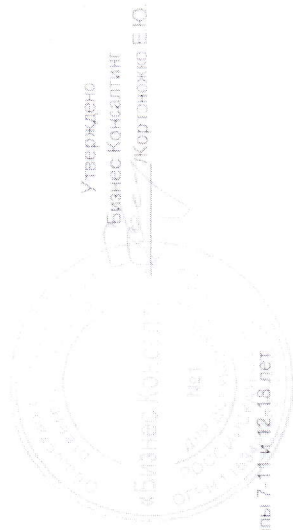
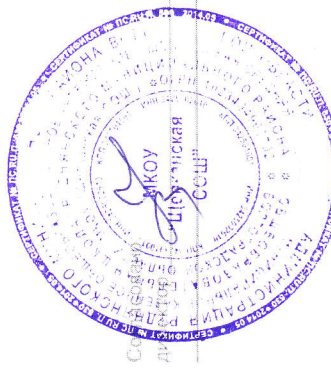
Сборник рецептур под редакцией МП Меркулова и В.А. Тутельяна, - 2017-2018гг. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лопухиной. М. 2004-2005. Таблицы: химического состава и калорийности

российских продуктов питания: Справочник. М., Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян

В.А.

208	Лазшевник с творогом	47	150	200	13,00	17,00	9,00	12,00	40,13	40,17	253,00	344,00	0,11	0,11
338	Молоко-стуженное	10	20	20	1,50	1,50	0,04	0,04	3,40	3,40	52,00	52,00	0,00	0,00
701	Фрут свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	10,00	10,00
377	Хлеб пшеничный	5,7	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
	Чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	98,70	500,0	550,0	17,3	21,3	10,2	13,2	74,8	84,8	498,8	584,8	10,4	10,4

Итого	500	550	15,119,75	16,22,5	15,819,75	18,20	47,03,75	76,695,75	176,587,5	844,880
-------	-----	-----	-----------	---------	-----------	-------	----------	-----------	-----------	---------



10-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюда	Цена руб Блюда		вес блюда		Пищевые вещества						Энергет. ценность		Витамины (мг)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1	2															

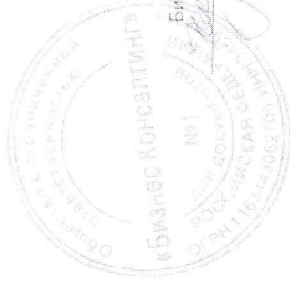
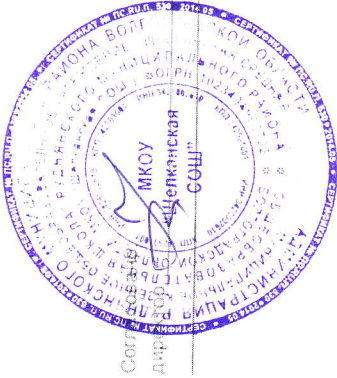
Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией В.Т. Мелингес и В.А. Тудельмана - 2007. 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 калорийности российских продуктов питания: Справочник. М.: Делфи Принт, 2008. - 275с. Скруткин И.М., Тудельман

В.А

ТК 77/1	котлеты рыбные из п/ф высокой степени готовности	45	100	100	12,30	4,70	4,70	6,90	6,90	119,00	119,00	0,70	0,70
331	соус сметанный с томатом	8	20	20	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
171	наша рисовая расквашеная	25	150	180	3,70	4,80	5,76	36,50	43,80	203,50	244,20	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,7	40	50	3,08	1,00	1,25	21,36	26,70	114,40	143,00	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	98,70	510	550	19,49	11,51	12,72	81,16	93,80	512,92	582,22	1,26	1,26
	Норма закупки по Е.Ю.Лапшиной 2006 - 25,5% ± 3%		500	560	15,11 ± 2,25	10,8 ± 1,675	10,23	67,81,75	76,0-95,75	470-557,5	544-680		



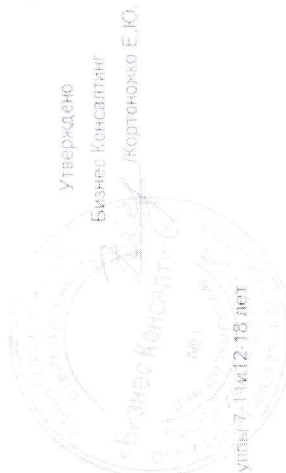
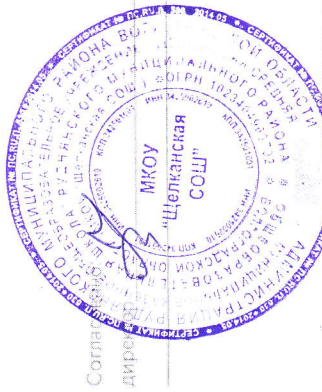
10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Вариант 5												
Сборник рецептов ЛОА редакция М.П. Метельного и В.А. Тутельману. - 2007г. 564с; Сборник рецептов												
для обучающихся в общеобразовательных школах												
Л.П. редакция В.Т. Лапина. - М. 2004. - 640с; Таблицы Химического состава и калорийности												
российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта Принт, 2008. - 276с. - Скурутин И.М., Тутельман												
В-А												

Завтрак

47	капуста квашеная с растительным маслом	20	60	100	1,02	1,70	3,00	5,00	5,07	8,46	51,42	85,70	0,35	0,35
ТНВ 77/5	гештели "Оригинальные" из п/ф высокой степени готовности	34	100	10,00	10,00	13,30	13,30	2,30	2,30	2,30	169,00	169,00	0,35	0,35
331	соус сметанный с томатом	8	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
171	каша рассыпчатая пшеница	15	150	8,30	8,30	6,30	6,30	36,00	36,00	36,00	233,70	233,70	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,7	20	3,54	2,31	0,48	0,72	10,68	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	98,70	550,0	21,3	22,8	24,1	26,3	70,7	79,4	585,3	646,2	646,2	1,3	1,3

Номера блюд по ССП	500	13,4,10,25	16,22,6	18,23	62,53,75	76,6,85,75	470,587,3	644,680
--------------------	-----	------------	---------	-------	----------	------------	-----------	---------



Утверждено

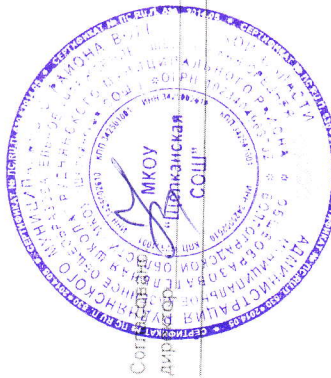
Бизнес Консалтинг

Кортнохо Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергет. ценность		Витамины (мг)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1	Завтрак															
	Вареный картофель с маслом	40	200	200	200	4,08	4,08	5,52	5,52	34,72	34,72	232,8	232,8	0,48	0,48	
	Каша рисовая молочная жидкая с сахаром	20	100	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	10,00	10,00	
	Фрукт свежий (яблоко)	18	10	10	10	2,63	2,63	2,66	2,66	0,00	0,00	36,00	36,00	0,21	0,21	
	Сыр порезан	15	200	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3	
	Чай с сахаром	5,7	40	50	50	3,08	3,85	1,25	1,25	21,36	26,70	114,40	143,00	0,60	0,60	
	Хлеб пшеничный	98,70	550	560	560	11,03	9,6	9,85	9,85	81,08	85,42	490,2	518,8	10,99	10,99	
	Итого		500	550	550	15,4-19,35	18-22,5	18-20	18-20	61-81,75	76,6-95,76	470-587,5	514-660			

Составитель: В.А. Тутьман, 2008-2766. Скурутин И.М., Тутьман В.А.
 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., Тутьман В.А.



Утверждено
«Бизнес Консалтинг-Бизнес Консалтинг»
Коргоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

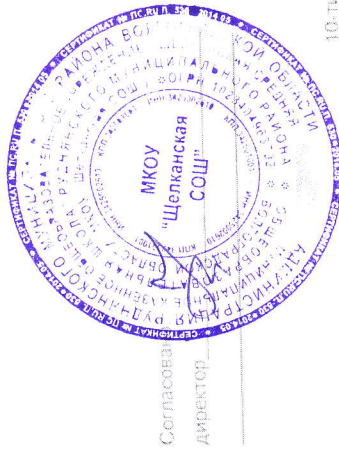
№ рещ. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витамины (мг)		
		блюда		блюда		Ж			У			ккал		С		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2															

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией М.П. Мегильного и В.А. Тутельмана, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - Писа редакция В.Л. Делашин, М. 2004 - 640с; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, -М.: Делта Принт, 2008.- 276с. Скурутин И.М., Тутельман

Завтрак

№	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витамины (мг)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
52	Свекла отварная с маслом	20		60	100											
ГК 776	Готовые лепешки из пш. высокой степени готовности	32		100	100	1,48	3,6	6,01	4,96	8,26	55,68	92,8				
331	Сухое сметанный с томатом	8		20	20	9,3	6,1	6,1	5,9	5,9	116	116			1,5	1,5
171	Каша гречневая рассыпчатая	18		150	150	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02			0,26	0,26
701	Хлеб пшеничный	5,7		20	30	9,95	6,3	7,56	5,6	43,2	233,7	280,44			0	0
376	Чай с сахаром каркаде	15		200	200	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80			0,00	0,00
	Итого	98,76		550	600	23,45	17,49	21,4	73,94	89,78	534,6	645,06			2,13	2,13
	Итого завтрак по 1 порции 20% 25% 1 5%			500	550	15,4-19,25	13,8-17,5	18-23	67,83-75	75,6-85,75	476-587,3	644-670				



Утверждено
Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

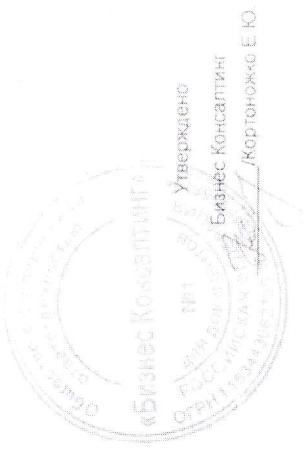
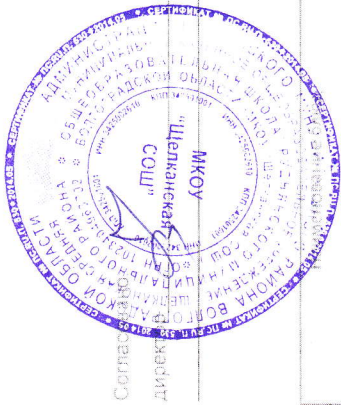
№ по сбору	Наименование блюда	Цена руб. блюдо		вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность ккал			Витамины (мг)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2																

Вариант 8
Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г. 544с; Сборник рецептов
Запекан

и другие материалы издательство Дашков и партнеры, Санкт-Петербург, 2018г. при общеразработке в соответствии с
. Под редакцией В.Т. Лапшиной, М., 2004. 66с. Таблицы химического состава и калорийности

российских продуктов питания: справочник, М., Дели-Принт, 2008. 276с. Слуртун И.М., Тутельман

№ по сбору	Наименование блюда	Цена руб. блюдо		вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность ккал			Витамины (мг)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
70	овощи натуральные соленые в марине (огурцы)	20		60	100	0,48	0,8	1,02	0,1	0,06	0,1	1,7	6	10	1,75	2,5	
246	гуляш из отварного мяса	43,00		90	100	15,21	16,90	3,60	16,40	14,76	16,40	4,00	208,80	232,00	0,30	0,30	
203	макаронны отварные с маслом	15		150	150	5,4	5,4	32,80	4,90	4,90	4,90	32,80	196,80	196,80	0,00	0,00	
701	хлеб пшеничный	5,7		30	30	2,31	2,31	16,02	0,72	0,72	0,72	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00	
376	чай с сахаром	15		200	200	0,07	0,07	15	0,02	0,02	15	60	60	0,3	0,3		
	Итого	98,70		530	580	23,47	25,48	68,44	22,14	20,46	22,14	69,52	551,4	578,6	0,6	0,6	
	Итого, запарка по СанПиН 2009-239-2-09			500	450	15,4-19,25	18-22,5	6-8,83	16-23	13,8-19,75	16-23	6-8,83	470-587,5	544-680			



10-ти дневное меню для обеспечения горячки питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п	№ рецептур по сбор.	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/g		Энергет. ценность		Витамины (мг)			
			7-11 лет	12-18 лет	ж	у	ккал	с	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2	Блюдо	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

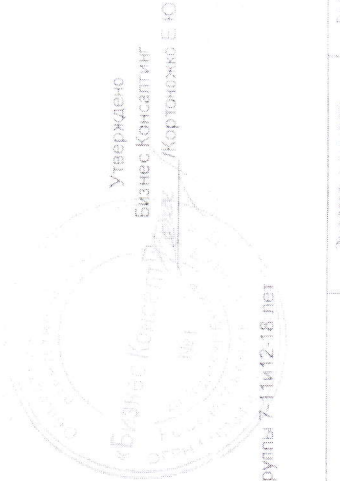
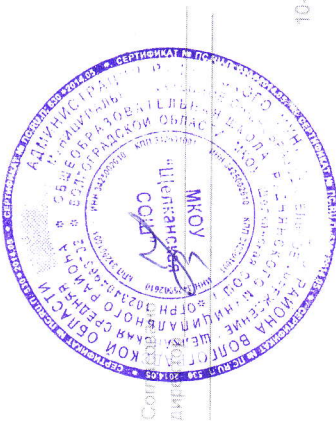
Безжиры
Завтрак

Сборник рецептур для редакций МП «Молодежь» и Б.А. Тудельма, - 2017г. 543с. Сборник рецептур и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Под редакцией В.Т. Дашниковой.-М., 2004.-640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тудельман

В.А.

291	Блюдо из птицы	57	250	250	23,18	23,18	13,08	13,08	31,50	31,50	337,00	337,00	0,60	0,60
75	якрос морковная	20	60	100	1,20	2,00	4,20	7,00	6,00	10,00	67,98	113,30	0,21	0,21
701	хлеб пшеничный	5,7	40	50	3,08	3,85	1,00	1,25	21,36	26,70	114,40	143,00	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимонном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	98,70	550	600	27,59	29,16	18,3	21,35	74,06	83,4	581,38	655,3	1,11	1,11
	Цена за порцию по СанПиН 2009-249-1-395		500	560	13,4-19,73	16-22,6	8,8-14,73	9-20	31-53,75	35,6-96,75	170-587,5	544-680		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рещ. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витаминный (мг)	
		блюда		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией ИП Могольного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов

Завтрак

и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

. Под редакцией В.Т. Лапиной -М., 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности

русских продуктов питания: Справочник.-М., Делфи Принт, 2008.- 276с. Ссылка И.М., Тутельян

В А

ПК 77/2	колбаса курдюная из п/ф высокой степени готовности	35	100	100	15,85	15,85	9,50	9,50	16,14	16,14	230,00	230,00	220,00	220,00	3,73	3,73
331	соус сметанный с томатом	3	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	16,02	16,02	0,26	0,26
54-21г	горшница	20	150	150	8,87	8,87	3,73	3,73	33,80	33,80	204,00	204,00	204,00	204,00	0,00	0,00
292	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	60	60	0,3	0,3
701	хлеб пшеничный	5,7	20	30	1,54	2,31	3,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	47,00	79,80	0,00	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	47,00	47,00	10,00	10,00
376	Итого	98,70	530	600	27,07	27,84	15,17	15,36	87,92	92,36	600,22	600,22	626,82	626,82	14,29	14,29
	Норма заправка по СанПиН 209-23% ± 5%		500	550	15,419,35	18,22,5	15,8-19,75	16,23	67,83,75	76,6-95,75	179,587,5	179,587,5	544-680	544-680		
	Всего за 10 дней		5 490,00	6 850,00	209,30	226,25	163,71	181,45	772,57	892,08	5 504,26	6 065,82	5 504,26	6 065,82	54,47	54,47
	Средний суточный рацион		549	585	20,93	22,63	16,37	18,15	77,26	89,21	550,43	606,58	550,43	606,58	5,45	5,45

Цена заправка по СанПиН 209-23% ± 5%

Цена заправка по СанПиН 209-23% ± 5%