



Директор ООО "Венера"

Погосова А.В.

"Согласовано"

Директор МБОУ "Каменская ссш"

А.А. Губин



Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся МБОУ Городищенского района Волгоградской области возрастной группы 12-18 лет (Горячие завтраки) с 10.01.2022г.

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом №302	250/5	10,1	13,6	50,9	302	2004
Яйцо вареное вкрутую №337	1шт	5,5	5,0	0,3	337	2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	555	18,7	18,8	85,5	586,8	

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Запеканка рисовая с творогом №315	230	13,3	9,9	69,9	315	2004
Соус молочный (сладкий) №596	50	0,9	2,2	6,7	596	2004
Чай с лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	552	18,1	12,4	115,9	648,9	

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	250	7,1	7,9	41,9	311	2004
Яйцо вареное вкрутую №337	1шт	5,5	5,0	0,3	337	2004
Сыр (порциями) №15	10	2,2	2,9	0,0	15	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	685	2004

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	570	18,7	16,1	81,5	545,9	

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492	2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	555	23,3	25,6	72,4	618,7		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,6	0,1	8,9	42,8	ТТК № 1,2,3,4,5	
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,8	22,6	14,4	329,6	488	2004
Чай с лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	572	22,3	23,0	62,6	548,8		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

Завтрак									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	7 день	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом №302	250	10,1	10,1	50,8	334,9	302	2004		
Яйцо вареное вкрутую №337	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337	2004		
Масло сливочное №96	10	0,1	7,1	0,1	64,1	96	2004		
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378	2011		
Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	21,9	103,4	ТТК № 6			
Итого за прием пищи:	550	20,7	23,8	90,4	657,7				
7 день									
Завтрак									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	8 день	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Фрикадельки куриные №297	100	15,4	12,3	8,9	208,2	297	2011		
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203	2011		
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363	2016		
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6			
Итого за прием пищи:	550	25,4	23,8	90,4	657,7				
8 день									
Завтрак									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	7 день	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388	2004		
Пюре картофельное №128	200	4,2	9,9	28,6	219,8	128	2011		
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011		
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6			
Итого за прием пищи:	565	21,7	19,4	83,6	593,6				

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	250	7,1	7,9	41,9	266,7	311
Яйцо вареное вкрутую №337	1	5,5	5,0	0,3	68,6	337
Сыр (порциями) №15	10	2,2	2,9	0,0	35,3	15
Чай с лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	533	18,7	16,1	81,5	547,0	

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	555	23,4	25,6	72,6	619,9	

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294
						2011

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203	2011
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363	2016
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,1	28,6	90,8	724,8		

12день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Запеканка рисовая с творогом №315	230	13,3	9,9	69,9	421,7	315	2004
Соус молочный (сладкий) №596	70	1,3	3,1	9,1	70,9	596	2004
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	550	20,0	14,6	120,6	694,1		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	205,6	195,4	866,6	6 061,4
Среднее значение за период	20,6	19,5	86,7	606,1

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Г. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.