

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Нигма»



СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Нигма»



**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 1-4 КЛАССЫ ГОРОДА МЕНДЕЛЕЕВСКА И МЕНДЕЛЕЕВСКОГО РАЙОНА НА 2024 УЧЕБНЫЙ ГОД  
ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД**

№ рецептуры	Наименования блюд	выход	Белки г	Жирыг	Углево ды г	Калори йность	Витамин В1 мг	Витами н С,мг	Витами н А мг	Витами н Е мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
	<b>1-ая неделя</b>													
	<b>1 день</b>													
№ 45/2017	Салат из свежей капусты	60	0,78	1,94	3,87	36,00	0,013	6,25	0,00	0,04	16,98	46,98	6,05	0,27
ГТК № 9	Фрикадельки «Особые» в томатном соусе	100	12,54	19,04	9,93	261,21	0,01	0,110	3,33	0,110	186,25	6,20	25,18	1,15
№ 202/2017	Макаронные изделия отварные	150	5,1	4,47	28,5	187	0,09	0,00	0,100	0,816	16,46	57,01	8,48	0,87
ГТК №3	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,5	0,02	19,43	79,92	0,00	0,03	0,75	0,00	17,25	28,8	13,8	1,95
№ 1 /2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>21,2</b>	<b>25,71</b>	<b>76,49</b>	<b>635,13</b>	<b>0,146</b>	<b>6,39</b>	<b>4,18</b>	<b>1,296</b>	<b>242,94</b>	<b>158,49</b>	<b>57,71</b>	<b>4,57</b>
	<b>2 день</b>													
№ 25/2004	Салат «Степной»	60	1,29	4,96	7,12	78,30	0,10	10,4	0,00	0,04	24,24	15	14,04	0,61
№ 289/2017	Рагу из птицы	250	13,84	19,87	33,58	352,1	0,23	9,85	0,2	2,1	65	201,91	29,7	0,125
№ 377/2017	Чай с лимоном полусладкий	200/10/7	0,27	0,06	15,23	63	0,003	2,8	0,00	0,014	3,25	1,54	0,84	0,1
№ 1 /2017	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>17,68</b>	<b>25,13</b>	<b>70,69</b>	<b>564,4</b>	<b>0,366</b>	<b>23,05</b>	<b>0,2</b>	<b>2,484</b>	<b>98,49</b>	<b>237,95</b>	<b>48,78</b>	<b>1,165</b>
	<b>3 день</b>													
№67/2017	Винегрет	60	1,16	4,3	4,72	75,06	0,03	5,78	0,00	0,3	18,74	26,0	11,72	0,5
ГТК № 6	Биточки Морячка с соусом	100	11,00	4,24	8,32	122,6	0,14	2,23	0,04	0,73	19,7	108,6	36,4	0,8
№ 312/2017	Пюре картофельное	150	3,09	8,28	22	172	0,16	7,94	0,08	3,00	47,8	98,8	8,00	0,00
ГТК № 1	Чай полусладкий	200	0,2	0,00	5,06	21,04	0,00	0,00	0,100	0,00	5,05	8,25	4,4	0,84
№ 1 /2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>17,73</b>	<b>17,06</b>	<b>54,86</b>	<b>461,7</b>	<b>0,363</b>	<b>15,95</b>	<b>0,22</b>	<b>4,36</b>	<b>97,29</b>	<b>261,15</b>	<b>64,72</b>	<b>2,47</b>
	<b>4 день</b>													
ГТК № 130	Салат Метелка	60	0,9	3,6	7,2	63,00	0,02	4,32	0,00	0,04	19,9	17,00	10,4	0,8
ГТК № 22	Биточки "Рябушка" с соусом сметанным с луком	100	8,00	10,74	12,20	174,52	0,07	0,93	0,03	0,2	21,7	114,72	21,64	1,13

№ 171 /2017	Каша рассыпчатая гречневая	150	6,66	9,02	34,00	170	0,29	0,00	0,0	0,52	37,35	170,55	40,55	1,1
№ 377/2017	Чай с лимоном полусладкий	200/10/7	0,27	0,06	15,23	63	0,003	2,8	0,00	0,014	3,25	1,54	0,84	0,1
№ 1 / 2017	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>18,11</b>	<b>23,66</b>	<b>83,39</b>	<b>541,52</b>	<b>0,416</b>	<b>8,05</b>	<b>0,03</b>	<b>1,104</b>	<b>88,2</b>	<b>323,31</b>	<b>77,63</b>	<b>3,46</b>
	<b>5 день</b>													
№ 54 /2017	Салат из свеклы с яблоками	60	2,16	4,30	4,72	75,06	0,03	5,78	0,00	0,30	18,74	26,00	11,72	0,50
ТТК № 37	Котлеты "Любимые" с соусом томатным	100	8,13	7,05	14,65	154,57	0,04	0,03	0,15	0,85	24,17	85,10	13,55	0,98
№ 171/ 2017	Каша пшеничная рассыпчатая	150	4,00	4,24	24,55	152,4	0,08	0,00	0,00	0,47	15,64	101	21,6	1,7
ТТК №3	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,5	0,02	19,43	79,92	0,00	0,03	0,75	0,00	17,25	28,8	13,8	1,95
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>17,07</b>	<b>15,85</b>	<b>78,11</b>	<b>532,95</b>	<b>0,183</b>	<b>5,84</b>	<b>0,9</b>	<b>1,95</b>	<b>81,8</b>	<b>260,4</b>	<b>64,87</b>	<b>5,46</b>
	<b>6 день</b>													
№ 338/ 2017	Плоды и ягоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	7,35	47	0,03	8,00	0,00	0,100	16,00	11,00	9,00	0,030
№ 243 /2017	Сосиски отварные	100	7,4	10,9	0,8	260	0,030	0,0	0,00	1,0	35,00	139,00	16,00	0,00
№ 203/2017	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,1	4,47	28,5	187	0,09	0,00	0,100	0,816	16,46	57,01	8,48	0,87
ТТК № 1	Чай полусладкий	200	0,20	0,00	5,06	21,04	0,00	0,00	0,10	0,00	5,05	8,25	4,40	0,84
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>15,38</b>	<b>16,01</b>	<b>56,47</b>	<b>586,04</b>	<b>0,183</b>	<b>8</b>	<b>0,2</b>	<b>2,246</b>	<b>78,51</b>	<b>234,76</b>	<b>42,08</b>	<b>2,07</b>

	Пищевые вещества (гр) Белки	Пищевые вещества (гр) Жиры	Пищевые вещества (гр) Углеводы	Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг) В1	Витамины (мг) С	Витамины (мг) А	Витамины (мг) Е	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
ИТОГО ЗА НЕДЕЛЮ:	124,8	129,4	490,23	3562,77	2,1	109,00	1,12	15,76	1280,7	2154,86	368,87	17,75
В среднем в день:	20,8	21,6	81,7	593,8	0,35	18,17	0,19	2,63	213,45	359,14	61,5	2,96

№ рецептуры	Наименования блюд	выход	Белки г	Жиры г	Углево ды г	Калори йность	Витамин В1 мг	Витамин С, мг	Витамин А мг	Витамин Е мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
	<b>2-ая неделя</b>													
	<b>1 день</b>													
ТТК № 1025	Салат «Радужный»	60	1,2	3,1	5,0	52,9	0,08	4,55	0,01	0,3	19,1	13,8	18,7	0,45
ТТК № 9	Фрикадельки «Особые» в томатном соусе	100	12,54	19,04	9,93	261,21	0,01	0,110	3,33	0,110	186,25	6,20	25,18	1,15
№ 199 /2017	Пюре из гороха	150	16,96	6,7	35,00	262,3	0,5	0,00	0,3	1,03	94,7	213,1	29,8	4,7

№ 377/2017	Чай с лимоном полусладкий	200/10/7	0,27	0,06	15,23	63	0,003	2,8	0,00	0,014	3,25	1,54	0,84	0,1
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>33,25</b>	<b>29,14</b>	<b>79,92</b>	<b>710,41</b>	<b>0,626</b>	<b>7,46</b>	<b>3,64</b>	<b>1,784</b>	<b>309,3</b>	<b>254,14</b>	<b>78,72</b>	<b>6,73</b>
	<b>2 день</b>													
№ 45/ 2017	Салат из свежей капусты	60	0,78	1,94	3,87	36,00	0,013	6,25	0,00	0,04	16,98	46,98	6,05	0,27
№ 291/ 2017	Плов из птицы	200	14,51	14,71	28,34	364	0,21	4,9	0,1	1,2	83,07	273,00	40,45	1,9
ТТК №3	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,5	0,02	19,43	79,92	0,00	0,03	0,75	0,00	17,25	28,8	13,8	1,95
№ 1 / 2017	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
Пром.	Печенье	32	2,46	3,22	20,52	120,90	0,03	0,00	0,00	0,10	9,52	10,30	4,20	0,68
	<b>итого</b>		<b>20,53</b>	<b>20,13</b>	<b>86,92</b>	<b>671,82</b>	<b>0,286</b>	<b>11,18</b>	<b>0,85</b>	<b>1,67</b>	<b>132,82</b>	<b>378,58</b>	<b>68,7</b>	<b>5,13</b>
	<b>3 день</b>													
№67/ 2017	Винегрет	60	1,16	4,3	4,72	75,06	0,03	5,78	0,00	0,3	18,74	26,0	11,72	0,5
ТТК № 26	Котлеты Татарские с соусом	100	7,16	13,12	5,43	168,44	0,01	1,22	0,01	0,1	15,06	75,81	15,84	0,84
№ 202/2017	Макаронные изделия отварные	150	5,1	4,47	28,5	187	0,09	0,00	0,100	0,816	16,46	57,01	8,48	0,87
№ 648/2004	Кисель	200	0,1	0,0	30,6	118	0,00	0,96	0,00	0,00	24	34,32	12	1,2
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>15,8</b>	<b>22,13</b>	<b>84,01</b>	<b>619,5</b>	<b>0,163</b>	<b>7,96</b>	<b>0,11</b>	<b>1,546</b>	<b>80,26</b>	<b>212,64</b>	<b>52,24</b>	<b>3,74</b>
	<b>4 день</b>													
№ 338/ 2017	Плоды и ягоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	7,35	47	0,03	8,00	0,00	0,100	16,00	11,00	9,00	0,030
ТТК № 730	Фрикадельки рыбные Капелька с соусом	100	13,7	5,3	10	141,5	0,17	2,01	0,05	0,91	26,5	135	15,57	1
№ 312/ 2017	Пюре картофельное	150	3,09	8,28	22	172	0,16	7,94	0,08	3,00	47,8	98,8	8,00	0,00
№ 342/2017	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	18,4	76,3	0,00	1,6	0,00	0,3	13	4,4	4,4	0,8
№ 1 / 2017	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>19,67</b>	<b>14,42</b>	<b>72,51</b>	<b>507,8</b>	<b>0,393</b>	<b>19,55</b>	<b>0,13</b>	<b>4,64</b>	<b>109,3</b>	<b>268,7</b>	<b>41,17</b>	<b>2,16</b>
	<b>5 день</b>													
ТТК № 976	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	1,14	5	6,73	62,4	0,03	10,4	0,00	0,5	18,4	20,9	8,82	0,35
№ 290 / 2017	Мякоть птицы, тушенная в соусе	100	11,65	10,76	11,63	164	0,17	6,33	0,00	0,96	85,19	163,2	15,72	1,8
№ 174 / 2017	Каша перловая рассыпчатая	150	5,2	5,4	29,61	187,9	0,13	0,00	0,13	0,27	19,2	204	18,8	0,9
№ 377/2017	Чай с лимоном полусладкий	200/10/7	0,27	0,06	15,23	63,00	0,00	2,80	0,00	0,01	3,25	1,54	0,84	0,10
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	<b>итого</b>		<b>20,54</b>	<b>21,46</b>	<b>77,96</b>	<b>548,3</b>	<b>0,363</b>	<b>19,53</b>	<b>0,13</b>	<b>2,07</b>	<b>132,04</b>	<b>409,14</b>	<b>48,38</b>	<b>3,48</b>
	<b>6 день</b>													
№ 338/ 2017	Плоды и ягоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	7,35	47	0,03	8,00	0,00	0,100	16,00	11,00	9,00	0,030
№ 243 / 2017	Сосиски отварные	100	7,40	10,90	3,80	142,90	0,03	0,00	0,00	1,00	35,00	139,00	16,00	0,00
№ 303/ 2017	Каша рисовая вязкая с маслом	150/5	4,00	4,24	24,55	152,40	0,08	0,00	0,00	0,47	15,64	101,00	21,60	1,70
ТТК № 1	Чай полусладкий	200	0,2	0,00	5,06	21,04	0,00	0,00	0,100	0,00	5,05	8,25	4,4	0,84
№ 1 / 2017	Хлеб пшеничный	40	2,00	0,4	18,00	88	0,03	0,00	0,00	0,21	5,52	25,4	6,00	0,71

Пром.	Печенье	32	2,46	3,22	20,52	120,90	0,03	0,00	0,00	0,10	9,52	10,30	4,20	0,68
	<b>ИТОГО</b>		<b>16,46</b>	<b>19,16</b>	<b>79,28</b>	<b>572,24</b>	<b>0,2</b>	<b>8</b>	<b>0,1</b>	<b>1,88</b>	<b>86,73</b>	<b>294,95</b>	<b>61,2</b>	<b>3,96</b>

	Пищевые вещества (гр) Белки	Пищевые вещества (гр) Жиры	Пищевые вещества (гр) Углеводы	Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг) В1	Витамины (мг) С	Витамины (мг) А	Витамины (мг) Е	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>ИТОГО ЗА НЕДЕЛЮ:</b>	<b>124,36</b>	<b>132,8</b>	<b>466,89</b>	<b>3643,6</b>	<b>2,16</b>	<b>117,26</b>	<b>4,09</b>	<b>13,79</b>	<b>1145,6</b>	<b>1963,96</b>	<b>418,4</b>	<b>19,66</b>
В среднем в день:	20,73	22,14	77,81	607,3	0,36	19,5	0,68	2,30	190,93	327,3	69,7	3,3
	Пищевые вещества (гр) Белки	Пищевые вещества (гр) Жиры	Пищевые вещества (гр) Углеводы	Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг) В1	Витамины (мг) С	Витамины (мг) А	Витамины (мг) Е	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>ИТОГО ЗА 12 ДНЕЙ:</b>	<b>249,2</b>	<b>262,2</b>	<b>957,12</b>	<b>7206,37</b>	<b>4,26</b>	<b>226,3</b>	<b>5,21</b>	<b>29,55</b>	<b>2426,3</b>	<b>4118,82</b>	<b>787,27</b>	<b>37,41</b>
В среднем в день:	20,76	21,85	79,76	600,53	0,35	18,8	0,43	2,50	202,2	343,2	65,6	3,12

Примечание: при составлении меню использованы

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. Техничко-технологические карты разработанные ООО "Школьное питание"
3. Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях /  
/ под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. –М.: ДеЛипринт, 2017 г.

конт.тел.:8(8552) 707107