

Согласовано  
Директор



Утверждаю  
Директор ООО "СОП"  
Евстигнеева С.А.

Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях  
Вид меню: Горячий завтрак для учащихся 5-11 класс 2024

Стоимость питания - 81,20 руб.

с 01.01.2024 г.

№ п/п	День недели /Блюдо	Номер рецептуры	Выход одного блюда, г.	Цена, руб.	энерг. цен. (Ккал)	Пищевые вещества, (г.)		
						Белки	Жиры	Углеводы
<b>1-я неделя / 1. понедельник</b>								
1	Биточки Дружба с соусом сметанным, 80/20	ТТК № 355, №600 с6. 2004 г.	100	49,70	234	12	15	13
2	Макаронные изделия отварные с доп.гарниром горошек зеленый конс. припущенным, 180/20	с6. 2004 г. №516, с6.1996 г. табл. №24	200	15,30	232	7	6	39
3	Чай с сахаром, 200/15	с6. 2004 г. №685	215	3,00	57	0	0	15
4	Хлеб Сельский	с6.2004 г. №1	26	2,20	81	1	0	12
5	Изделие слоеное Круассан с начинкой, 1 шт.		27	11,00	90	1	6	14
	<b>Итого</b>		<b>568</b>	<b>81,20</b>	<b>694</b>	<b>21</b>	<b>26</b>	<b>94</b>
<b>1-я неделя / 2. вторник</b>								
1	Котлеты Любительские с соусом красным основным, 80/20	ТТК № 285, ТТК № 362	100	48,60	205	12	11	12
2	Рис отварной	с6. 2004 г. №511	185	20,40	262	5	7	42
3	Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	с6. 2004 г. №686	220	4,90	59	0	0	15
4	Хлеб целебный ржаной	с6.2004 г. №1	25	2,10	55	2	0	13
5	Печенье формовое, 2 шт		30	5,20	141	2	5	21
	<b>Итого</b>		<b>560</b>	<b>81,20</b>	<b>722</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>102</b>
<b>1-я неделя / 3. среда</b>								
1	Филе минтая запеченное с овощами (поджарка)	с6.2017 г. №231	100	49,20	174	16	18	8
2	Пюре картофельное	с6.2004 г. №520	190	20,30	185	4	7	23
3	Чай с сахаром, 200/15	с6. 2004 г. №685	215	3,00	57	0	0	15
4	Хлеб Сельский	с6.2004 г. №1	26	2,20	81	1	0	12
5	Пряники Северные, 1 шт		39	6,50	148	2	2	30
	<b>Итого</b>		<b>570</b>	<b>81,20</b>	<b>645</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>89</b>
<b>1-я неделя / 4. четверг</b>								
1	Салат из квашеной капусты	с6. рец. 2017 г., №45	100	10,90	83	2	5	8
2	Цыплята отварные (голень)	ТТК №287	110	52,70	275	23	17	4
3	Каша гречневая вязкая	с6.2004 г. №510 табл.4	180	11,50	189	5	7	27
4	Чай с сахаром, 200/15	с6. 2004 г. №685	215	3,00	57	0	0	15
5	Хлеб Сельский	с6.2004 г. №1	36	3,10	112	2	0	16
	<b>Итого</b>		<b>641</b>	<b>81,20</b>	<b>716</b>	<b>32</b>	<b>29</b>	<b>69</b>
<b>1-я неделя / 5. пятница</b>								
1	Икра свекольная	с6. 2004 г. №78	100	13,40	120	1,89	7,42	11,49
2	Картофель тушеный с мясом говядины рубленным (фарш)	ТТК №102С	220	59,80	271	14	15	20
3	Чай полусладкий с черносливом, 200/10/7	ТТК №515С	217	5,60	55	0	0	14
4	Хлеб целебный ржаной	с6.2004 г. №1	28	2,40	61	2	0	14
	<b>Итого</b>		<b>565</b>	<b>81,20</b>	<b>507</b>	<b>18</b>	<b>23</b>	<b>60</b>
<b>1-я неделя / 6. суббота</b>								
1	Колбаса для детского питания отварная с соусом сметанным, 80/20	ТТК №103С, №600 с6. 2004 г.	100	51,30	224	10	20	2
2	Макаронные изделия отварные	с6.2004 г. №516	180	10,50	225	6	6	38
3	Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	с6, 2004 г. №686	220	4,90	59	0	0	15
4	Хлеб Сельский	с6.2004 г., №1	29	2,50	90	2	0	13
5	Печенье Домашнее, 1 шт		37	12,00	171	3	7	23
	<b>Итого</b>		<b>566</b>	<b>81,20</b>	<b>769</b>	<b>21</b>	<b>33</b>	<b>92</b>
<b>2-я неделя / 1. понедельник</b>								
1	Гуляш из филе птицы, 55/55	№437 с6. 2004 г.	110	54,40	233	14	18	4
2	Каша гречневая вязкая с доп.гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 180/10	с6.2004 г. №510 табл.4, с6. рец. 1996 г., табл. №24	190	13,50	190	5	7	27
3	Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	с6, 2004 г. №686	220	4,90	59	0	0	15
4	Хлеб целебный ржаной	с6.2004 г. №1	30	2,60	66	2	0	15
5	Вафли неглазированные Белёк, 1 шт		20	5,80	99	1	5	9
	<b>Итого</b>		<b>570</b>	<b>81,20</b>	<b>647</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>70</b>
<b>2-я неделя / 2. вторник</b>								
1	Биточки Дружба с соусом сметаным, 80/20	ТТК № 355, №600 с6. 2004 г.	100	49,70	234	12	15	13
2	Макаронные изделия отварные	с6. 2004 г. №516	200	11,60	249	7	6	43
3	Чай полусладкий с курагой, 200/10/7	ТТК №514С	217	5,80	54	1	0	14
4	Хлеб Сельский	с6.2004 г. №1	25	2,10	77	1	0	11
5	Пряник в индивидуальной упаковке, 1 шт		40	12,00	144	2	2	29
	<b>Итого</b>		<b>582</b>	<b>81,20</b>	<b>758</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>110</b>

**Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях**

**Вид меню: Горячий завтрак для учащихся 5-11 класс 2024 г.**

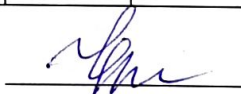
**Стоимость питания - 81,20 руб.**

**с 01.01.2024 г.**

№ п/п	День недели /Блюдо	Номер рецептуры	Выход одного блюда, г.	Цена, руб.	Энерг. цен. (Ккал)	Пищевые вещества, (г.)		
						Белки	Жиры	Углеводы
<b>2-я неделя / 3. среда</b>								
1	Салат из свежей капусты	С6.2004 г., №43	100	7,90	88	2	5	9
2	Плов из филе цыплят, 50/200	С6.2004 г. №492	250	65,70	401	16	16	54
3	Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	С6.2004 г. №686	220	4,90	59	0	0	15
4	Хлеб цельный ржаной	С6.2004 г., №1	32	2,70	70	2	0	16
<b>Итого</b>			<b>602</b>	<b>81,20</b>	<b>618</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>95</b>
<b>2-я неделя / 4. четверг</b>								
1	Котлеты Любительские с соусом красным основным, 80/20	ТТК № 286, ТТК № 362	100	48,60	205	12	11	12
2	Пюре картофельное с доп. гарниром горошек зеленый конс. припущенный, 180/20	С6.2004 г. №520	200	24,10	182	4	7	23
3	Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	С6.2004 г. №686	222	5,60	59	0	0	15
4	Хлеб цельный ржаной	С6.2004 г. №1	34	2,90	74	2	0	17
<b>Итого</b>			<b>556</b>	<b>81,20</b>	<b>520</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>67</b>
<b>2-я неделя / 5. пятница</b>								
1	Котлета Крепыш с соусом красным основным, 75/25	ТТК № 356, ТТК № 362	100	49,80	227	13	14	11
2	Макаронные изделия отварные с доп. гарниром овощи свежие (огурцы, помидоры) порционно, 200/25/25	С6.2004 г. №516	250	20,50	257	7	6	11
3	Напиток апельсиновый	ТТК №510С	200	9,10	68	0	0	17
4	Хлеб Сельский	С6.2004 г. №1	21	1,80	65	1	0	9
<b>Итого</b>			<b>571</b>	<b>81,20</b>	<b>617</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>81</b>
<b>2-я неделя / 6. суббота</b>								
1	Сосиски для детского питания отварные с соусом красным основным, 106/2 шт/20	С6.2004 г. №413, ТТК №362	126	63,40	291	12	26	3
2	Каша пшеничная вязкая	С6.2004 г. №510, табл.4	180	7,80	187	5	6	29
3	Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	С6.2004 г. №685	220	4,90	59	0	0	15
4	Хлеб Сельский	С6.2004 г. №1	29	2,50	89	2	0	13
5	Печенье формовое, 1 шт		15	2,60	70	1	3	10
<b>Итого</b>			<b>570</b>	<b>81,20</b>	<b>696</b>	<b>20</b>	<b>35</b>	<b>71</b>

ОБЩИЕ ИТОГИ ПО ЦИКЛИЧЕСКОМУ МЕНЮ					Эн.цен	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ВСЕГО</b>					<b>7 909</b>	<b>265</b>	<b>309</b>	<b>1 000</b>

Заведующий производством



  
расшифровка подписи

