

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Азалия»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКОУ СОШ №2
Кочубеевское



 И. А. Левадная



 Е. И. Нетанова

ПРИМЕРНОЕ 12-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

приготавливаемых блюд

ШКОЛЬНЫХ завтраков, обедов для детей граждан призванных на
Военную службу в ВС РФ, принимающих участие в СВО

Сезон: Осенне-зимний
2024 - 2025 год

10

11	ЦЕЛЕВ 5. ЛЕИВ ЗАВТРАК	Чай с сахаром	Чай с сахаром	200,15	0,1	0	1,5	60	0,00	0,00	0,056	0	0,81	1	0	0,2	Дейт прир 2005 - 376
			Чай с сахаром	475	33	36,4	72,6	76,2	0,037	0,04	1,496	0,61	2,68,422	46,1	2,7,61	2,317	Дейт прир 2005 - 376
			Суп картофельный с картофелем	250	5,07	5,4	23,8	163,8	0,06	0,08	0,85	10	46	29,5	18,4	0,048	Дейт прир 2005 - 102
			Птица (курица) тушеная с соусом сметанным с томатом и морковью	90,50	16,0	38,3	6,8	401,4	0,13	0,15	8,55	8,68	61	33,46	1,47	3,27	Хлебобулочные 2004 - 490
			Чай с лимоном	180,5	3,6	2,4	38,7	246	0,14	0,08	1,71	0	32	38	1,40	3,2	Дейт прир 2005 - 331
			Чай с лимоном	200,15,7	1,4	1,6	17,7	91	0	0,01	0	0,1	5,4	0	0	0,8	Дейт прир 2005 - 171
			Хлеб пшеничный	40	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	0	6,9	9,9	26,1	Дейт прир 2005 - 377
			Хлеб пшеничный	837	29,07	48,1	99,6	965,8	0,28	0,31	8,59	18,78	151,3	110,86	49,7,1	7,918	готовая продукция
			Хлеб пшеничный	1312	62,07	84,3	172,2	1728,8	0,4107	0,35	10,086	19,59	399,222	156,96	744,71	10,235	Хлебобулочные 2016 - 266
			Хлеб пшеничный	90,35	12,8	12,2	13,9	216	0,1	0,08	0,43	0,11	30	32,6	102,4	1,61	Дейт прир 2005 - 128
111	ЦЕЛЕВ 6. ЛЕИВ ЗАВТРАК	Чай с сахаром	Чай с сахаром	200,15,7	1,4	1,6	17,7	91	0	0,01	0	0,1	5,4	0	0	0,8	Дейт прир 2005 - 377
			Чай с сахаром	40	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	0	6,9	9,9	26,1	Дейт прир 2005 - 377
			Чай с сахаром	837	29,07	48,1	99,6	965,8	0,28	0,31	8,59	18,78	151,3	110,86	49,7,1	7,918	готовая продукция
			Чай с сахаром	1312	62,07	84,3	172,2	1728,8	0,4107	0,35	10,086	19,59	399,222	156,96	744,71	10,235	Хлебобулочные 2016 - 266
			Чай с сахаром	90,35	12,8	12,2	13,9	216	0,1	0,08	0,43	0,11	30	32,6	102,4	1,61	Дейт прир 2005 - 128
			Чай с сахаром	180	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	0	6,9	9,9	26,1	Дейт прир 2005 - 377
			Чай с сахаром	200,15,7	1,4	1,6	17,7	91	0	0,01	0	0,1	5,4	0	0	0,8	Дейт прир 2005 - 377
			Чай с сахаром	40	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	0	6,9	9,9	26,1	Дейт прир 2005 - 377
			Чай с сахаром	837	29,07	48,1	99,6	965,8	0,28	0,31	8,59	18,78	151,3	110,86	49,7,1	7,918	готовая продукция
			Чай с сахаром	1312	62,07	84,3	172,2	1728,8	0,4107	0,35	10,086	19,59	399,222	156,96	744,71	10,235	Хлебобулочные 2016 - 266
1111	ЦЕЛЕВ 7. ЛЕИВ ЗАВТРАК	Чай с сахаром	Чай с сахаром	200,15	0,1	0	1,5	60	0,00	0,00	0,056	0	0,81	1	0	0,2	Дейт прир 2005 - 376
			Чай с сахаром	475	33	36,4	72,6	76,2	0,037	0,04	1,496	0,61	2,68,422	46,1	2,7,61	2,317	Дейт прир 2005 - 376
			Суп картофельный с картофелем	250	5,07	5,4	23,8	163,8	0,06	0,08	0,85	10	46	29,5	18,4	0,048	Дейт прир 2005 - 102
			Птица (курица) тушеная с соусом сметанным с томатом и морковью	90,50	16,0	38,3	6,8	401,4	0,13	0,15	8,55	8,68	61	33,46	1,47	3,27	Хлебобулочные 2004 - 490
			Чай с лимоном	180,5	3,6	2,4	38,7	246	0,14	0,08	1,71	0	32	38	1,40	3,2	Дейт прир 2005 - 331
			Чай с лимоном	200,15,7	1,4	1,6	17,7	91	0	0,01	0	0,1	5,4	0	0	0,8	Дейт прир 2005 - 171
			Хлеб пшеничный	40	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	0	6,9	9,9	26,1	Дейт прир 2005 - 377
			Хлеб пшеничный	837	29,07	48,1	99,6	965,8	0,28	0,31	8,59	18,78	151,3	110,86	49,7,1	7,918	готовая продукция
			Хлеб пшеничный	1312	62,07	84,3	172,2	1728,8	0,4107	0,35	10,086	19,59	399,222	156,96	744,71	10,235	Хлебобулочные 2016 - 266
			Хлеб пшеничный	90,35	12,8	12,2	13,9	216	0,1	0,08	0,43	0,11	30	32,6	102,4	1,61	Дейт прир 2005 - 128
11111	ЦЕЛЕВ 8. ЛЕИВ ЗАВТРАК	Чай с сахаром	Чай с сахаром	200,15	0,1	0	1,5	60	0,00	0,00	0,056	0	0,81	1	0	0,2	Дейт прир 2005 - 376
			Чай с сахаром	475	33	36,4	72,6	76,2	0,037	0,04	1,496	0,61	2,68,422	46,1	2,7,61	2,317	Дейт прир 2005 - 376
			Суп картофельный с картофелем	250	5,07	5,4	23,8	163,8	0,06	0,08	0,85	10	46	29,5	18,4	0,048	Дейт прир 2005 - 102
			Птица (курица) тушеная с соусом сметанным с томатом и морковью	90,50	16,0	38,3	6,8	401,4	0,13	0,15	8,55	8,68	61	33,46	1,47	3,27	Хлебобулочные 2004 - 490
			Чай с лимоном	180,5	3,6	2,4	38,7	246	0,14	0,08	1,71	0	32	38	1,40	3,2	Дейт прир 2005 - 331
			Чай с лимоном	200,15,7	1,4	1,6	17,7	91	0	0,01	0	0,1	5,4	0	0	0,8	Дейт прир 2005 - 171
			Хлеб пшеничный	40	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	0	6,9	9,9	26,1	Дейт прир 2005 - 377
			Хлеб пшеничный	837	29,07	48,1	99,6	965,8	0,28	0,31	8,59	18,78	151,3	110,86	49,7,1	7,918	готовая продукция
			Хлеб пшеничный	1312	62,07	84,3	172,2	1728,8	0,4107	0,35	10,086	19,59	399,222	156,96	744,71	10,235	Хлебобулочные 2016 - 266
			Хлеб пшеничный	90,35	12,8	12,2	13,9	216	0,1	0,08	0,43	0,11	30	32,6	102,4	1,61	Дейт прир 2005 - 128

ОБЕД	Котлеты рубленные (филе минтая)	90	11,88	16,74	10,44	239,4	0,046	0,08	0,52	0,34	44,13	22,33	99,55	0,79	Дели принт 2005 - 230
	Картофельное пюре	180	2,42	6,9	13,1	163,4	0,1	0,09	0,94	12,47	29,16	19,18	60,9	0,72	Дели принт 2005 - 128
	Чай с сахаром	200/15	0,1	0	15	60	0,00	0,00	0,056	0	0,81	1	0	0,2	Дели принт 2005 - 376
	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	6,9	9,9	26,1	0,6	готовая продукция
	Итого	525	16,8	24,04	51,14	326,4	0,196	0,19	1,996	12,81	81	32,41	186,55	2,31	
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,6	4,8	12	98,2	0,06	0,06	1	21,1	50	23	93	0,85	Дели принт 2005 - 82
	Котлеты рубленные из птицы (курица)	90	13,6	12,8	13,4	223,8	0,06	0,09	3,33	0,45	16,8	15,75	63	1,24	Дели принт 2005 - 294
	Каша рассыпчатая (рисовая) с овсянкой	180	4,2	4,4	41,7	223,2	0,04	0,03	0,81	0,7	13,7	36,6	58,1	0,7	Хлебпродлинформ 2004 - 301
	Чай с лимоном	200/15/7	1,4	1,6	17,7	91	0	0,01	0	0,1	5,4	0	0	0,8	Дели принт 2005 - 377
	Хлеб пшеничный	39	2,4	0,4	12,6	63,6	0,05	0,02	0,48	0	6,9	9,9	26,1	0,6	готовая продукция
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА 12 ДНЕЙ	Итого за день	781	23,2	24	97,4	699,8	0,21	0,21	5,62	22,35	92,8	85,25	240,2	4,19	
	ВСЕГО ЗА ПЕРИОД	16002	532,09	609,69	2051,47	16641,54	7,0569	6,506	163,185	345,166	3566,82	1961,13	8740,23	6,5	
		1333,50	44,34	50,81	170,96	1386,80	0,59	0,54	13,60	28,76	297,24	163,43	728,35	13,75	

Меню составлено согласно нормативных документов:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Киев 1998г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников Москва, 2005г.
3. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Саврихин, В.А.Тютельга, Москва 2008 г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Москва, 2004г.

Соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4

Инженер-технолог:



Сыедин С. В.