COLTIACOBAHO:
Aupertop MEOV (UKOLON 9

N. M. B. Crapuutroba

Arriva Brain

2025 Γ.

УТВЕРЖДАЮ://

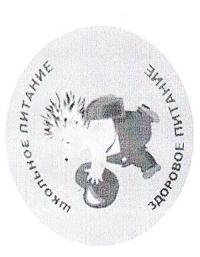
Генеральный директор АО «Школьный комбинат» Б.П. Федори

OTHER SPACETION OF STREET

Меню приготавливаемых блюд

(для детей-сирот)

Сезон: осенний, зимне-весенний



г.Феодосия

		Macca	Пише	Tumerie Belliectba (r)	TB3 (F)	Энепгетическая	Ŋo
	=	Macca	пище	DDIC DCITICA	(1) ng1	Suchiciti icone	!
Прием пищи	Наименование олюда	порции	P	Ж	Y	ценность (ккал)	рецептуры
	) Fig.	Неделя 1 День 1	b 1				
	Каша вязкая молочная из риса, ячневой,						j
	кукурузной и перловой круп	210	9	10,85	42,95	294	174
SE A CHEEN LA							
SABIPAR	*МОПЛИВОП	70	2,62	4,86	21,5	149	ШЬ
	Karao c motorom	200	4,08	3,54	17,58	118,6	382
	Батон напезной	50	3,75	1,5	25,75	131	ПР
WTOFO 3A 3ABTPAK:	ABTPAK:	530	16,45	20,75	107,78	692,6	;
						10101	
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Шва из свежей канусты с кантофенем	300	2.11	5.94	9,48	107,7	88

				-			
	Овоши по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Ши из свежей капусты с картофелем	300	2,11	5,94	9,48	1.07,7	88
	Пецень туппецияя в соусе	50/50	12,81	9,03	4,45	165	261
	Макарлине изделия отварные	220	8.07	6,62	38,74	247,01	309
1	Vas ween, minimum	90	3.16	0.57	19	93,8	Ш
	ALICO PARANO-IIIICANAA.	08	6.4	90.0	95 65	187.52	
	Алео пшеничный	00	1,0	20,0	2000		07.0
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,6	542
NTOFO 3A OFFIT	)SF II·	1050	34,79	28,76	153,76	1017,57	
11000111	OPIH:					11.0.0.	
WTOFO 3A JIEHK	TEHP:	1580	51,24	49,51	261,54	1/10,1/	

.

		Mooo	Пище	Пищевые вещества (г)	гва (г)	Энергетическая	No
Прием пищи	Наименование блюда	Macca	Р	×	y	ценность (ккал)	рецептуры
		порции	ъ	Ж	y		
	He	Неделя 1 День 2	, 2				
	Овощи по сезону*	09	0,91	4,76	5,1	66,54	
	Макаронные изделия отварные с сыром	180	12,16	14,33	34,5	319,3	204
A CHILLIAN CO.	Яйцо отварное	40	5,08	9,4	0,28	63	209
SABIFAN		200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377
	Хлеб пшеничный	50	5.06	9,0	33,1	150,6	Cra Land
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2.04	0,36	13,92	64.5	ПР
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:	ABTPAK:	999	25,38	24,67	102,1	725,94	

	Овощи по сезону*	100	2,08	86,38	14,85	101,94	115 ( P
	Суп картофельный с горохом	300	6,59	6,32	19,84	177,90	102
	Котлеты, биточки, шницели	100	15	22	13,01	312,7	268
	Каша вязкая рисовая, или гречневая, или	000	177	69	25.05	106.0	
	пшеничная, или пшенная, или перловая, или	777	† †	7,0	CC,VC	1,70,7	303
	Хлеб ржано-пшеничн.	50	3,16	0,57	19	93,8	ПP
	Хлеб пшеничный	80	6,4	90,0	39,36	187,52	ПР
	Компот из смеси сухофруктов	200	99,0	60,0	32,01	132,8	349
ИТОГО ЗА ОБЕД:	)БЕД:	1050	38,63	41,62	168,60	1203,56	
итого за день:	(EHb:	1610	64,01	66,29	270,70	1929,5	

		Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	No
Прием пищи	Наименование олюда	порции	Б	X	y	ценность (ккал)	рецептуры
	He	Неделя 1 День 3	3				
	Каша жидкая молочная из манной крупы	210	6,11	10,72	32,38	251	181
	Омлет с сыром	09	7,17	11,77	1,02	139	211
3ABTPAK	ЗАВТРАК Хлеб пшеничный	50	5,06	9,0	33,1	9,051	IIP
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,36	15.5	71,3	IIP
	Чай с молоком	150/20/15	1,52	1,35	15.9	81	378
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:	3ABTPAK:	550	21,9	24.8	67.6	692,9	
	Овощи по сезону*	100	2,08	7	14.85	101,94	
	Суп из овощей	300	1,91	5,99	86.01	114,30	66
	Зразы картофельные с печенью	180	10,28	31,5	31	397	ΠP
DDE T	Хлеб ржано-ппеничн.	50	3,16	0,57	19	93,8	IIP
	Хлеб пшеничный	80	6,4	90,0	39,36	187,52	ПР
	Кисель из сока плодового с сахаром	200	0,31	0	39,4	160	359
ИТОГО ЗА ОБЕД:	ЭБЕД:	016	24,14	45,12	154,59	1054,56	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	[EHb:	1460	46,04	69,92	252,49	1747,46	

						(	;
Пъщом		Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	Š
присм пищи	паименование олюда	порции	P	Ж	y	ценность (ккал)	рецептуры
	Н	Неделя 1 День 4	b 4				
	Запеканка из творога с йогуртом м.д.ж 2,5%	150	19,29	13,12	20,71	277,5	223
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	09	376
SABIRAN	Бутерброд с джемом или повидлом	09	2,61	4,22	31,34	170,18	2
	Фрукты в ассортименте*	100	0,4	0,4	8,6	47	338
<b>MTOFO 3A 3ABTPAK:</b>	ABTPAK:	510	22,37	17,76	76,85	554,68	
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с макаронными изделиями	300	3,23	3,41	20,95	6,141	103
	Котлеты или биточки рыбные	100	11,16	13,65	13,47	221,8	234
OBED	Пюре картофельное	180	4,09	6,41	27,26	183	312
	Хлеб ржпшеничн.	40	2,43	0,25	21	9,96	ПР
	Хлеб пшеничный	50	4	1,25	26,5	135	ПР
	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	389
ИТОГО ЗА ОБЕД:	)БЕД:	026	27,99	31,35	144,23	965,04	
итого за день:	(EHb.	1480	50,36	49,11	221,08	1519,72	

			ļ				
Прием пищи	Паименование блюла	Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	гва (г)	Энергетическая	76
4		порции	Б	X	y	ценность (ккал)	JNg pen.
	Н	Неделя 1 День 5	ь 5				
	Овощи по сезону*	09	0,91	4,76	5,1	66.54	
	Биточки паровые с соусом	06	8,57	8,79	7,33	131.63	281/968
	Каша вязкая гречневая, или пшеничная, или	1					
3ABTPAK		150	4,58	5,01	20,52	157,5	303
	Чай с сахаром	200/15	0,2	0.02	13.6	99	376
	Хлеб пшеничный	50	5.06	9.0	33,1	150.6	Ш
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,36	13.92	64.5	ШР
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:	ABTPAK:	580	21,36	19,54	93,57	9	
						And the second s	
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101.94	
	Борщ с капустой и картофелем	300	2,16	5,9	13,12	124,5	82
	Плов	200	16,89	8.6	36,45	302,7	291
OBET	Хлеб ржано-пшеничн.	50	3,16	0,57	19	93,8	III
	Хлеб пшеничный	80	6,4	90,0	39,36	187,52	IIP
	Напиток лимонный	200	0,14	0,01	24.1	97,4	1201
	Фрукты в ассортименте*	100	0,4	0,4	8.6	47	
ИТОГО ЗА ОБЕД:	)БЕД:	1030	31,23	23,12	156,68	954,86	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	(EHb:	1610	52,59	42,66	250,25	1581.63	

.

Прием пищи  Каша вязкая молочная из пшенной, овсяной, гречневой и других круп Блинчики с овощным, фруктовым фаршем или новидлом Чай с молоком Батон нарезной Батон нарезной Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или перловая, или иненичная, или перловая, или ячневая Хлеб ржано-пшеничный Клеб ржано-пшеничный		Масса	Пище	Пищевые вещества (т) К	Ba (I)	Jucpi cin icenta	№ рец.
0.0		порции	L	×	1		
Каша вязкая молочная из пшенной, ов гречневой и других круп Блинчики с овощным, фруктовым фар Повидлом Чай с молоком Батон нарезной Батон нарезной Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, и пшеничная, или пшеничная, или перлова хчневая Хлеб ржано-пшеничн.	He		ח	111	3	ценность (ккал)	
Каша вязкая молочная из пшенной, ов гречневой и других круп Блинчики с овощным, фруктовым фар повидлом Чай с молоком Батон нарезной Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, и иненичная, или пшенная, или перлов жчневая Хлеб ржано-пшеничн. Хлеб пшеничный		Неделя 2 День 6	9				
Каша вязкая молочная из пшенной, ов гречневой и других круп     Блинчики с овощным, фруктовым фар повидлом     Най с молоком     Батон нарезной     Батон нарезной     Суп картофельный с крупой     Рыба, тушеная в томате с овощами     Каша вязкая рисовая, или гречневая, и пшеничная, или пшенная, или перлова жиневая     Хлеб ржано-пшеничн.     Хлеб пшеничный							
3ABTPAК Блинчики с овощным, фруктовым фар повидлом Чай с молоком Батон нарезной Батон нарезной Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или перлов каневая Хлеб ржано-пшеничн. Хлеб пшеничный	й, овсяной,	210	8,64	13,15	44,45	352	173
ЗАВТРАК     ПОВИДЛОМ     Чай с молоком     Батон нарезной     Батон нарезной     Овощи по сезону*     Суп картофельный с крупой     Рыба, тушеная в томате с овощами     Каша вязкая рисовая, или перлова     хлеб ржано-пшенична.     Хлеб пшеничный     Хлеб пшеничный     Хлеб пшеничный							611
Работ повидлом Най с молоком Батон нарезной Батон нарезной Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, или пшеничная, или пшениая, или перлов хлеб ржано-пшеничн. Хлеб пшеничный	и фаршем или	70	m	5.6	23,5	156,8	
Чай с молоком         Батон нарезной         ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:         Овощи по сезону*         Суп картофельный с крупой         Рыба, тушеная в томате с овощами         Каша вязкая рисовая, или гречневая, или перлов         хлеб ржано-пшеничн:         Хлеб пшеничный		)					111
Батон нарезной Батон нарезной Овощи по сезону* Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, или пшеничная, или пшенная, или перлова Хлеб ржано-пшеничны Клеб ржано-пшеничны		150/50/15	1,52	1,35	15,9	. 81	3/8
ратон нарезнои ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:  Овощи по сезону*  Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, и Обед пшеничная, или пшенная, или перлова хлеб ржано-пшеничн. Хлеб пшеничный		40	c.	1.2	20,6	104,8	ПР
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:  Овощи по сезону*  Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, и пшеничная, или пшенная, или перлова ячневая Хлеб ржано-пшеничн.		000	11.11	21.2	101 45	9 709	
Овощи по сезону*  Суп картофельный с крупой Рыба, тушеная в томате с овощами Каша вязкая рисовая, или гречневая, и пшеничная, или пшенная, или перлова хиневая Хлеб ржано-пшеничн.		270	10,10	C,12	0+,+01	0,570	
		100	2.08	6,38	14,85	101,94	
		300	2,36	3,25	14,53	102,9	101
	613	100	975	4.95	3.8	501	229
a para de la companya	4 El	201					
ячневая Хлеб ржано-пшеничн. Хлеб пшеничный	вая, или рловая, или	200	4,31	5,63	27,76	621	303
Хлеб пшеничный							
Хлеб пшеничный		50	3,16	0,57	19	93,8	11.
Алео пшеничный		80	6.4	90'0	39,36	187,52	ПР
I COMMOT WE HILD JOB WILL BY U.S. CVINCHDIA	HEIX	200	0,35	0,07	29,85	122,2	348
MTOPO 24 OFFIT.		1030	28,42	20,92	149,15	892,36	
MIOLO SA OBLA:		1550	44.58	42,22	253,6	1586,96	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			206.	6			

		Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	TBa (F)	Энергетическая	;
присм пищи	паименование олюда	порции	P	¥	ý	ценность (ккал)	№ рец.
	Н	Неделя 2 День 7	b 7				
	Овощи по сезону*	09	0,91	4,76	5,1	66,54	
	Макаронные изделия отварные с сыром	180	11,8	14,6	34,5	319,3	204
ZARTDAK	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	88.61	90,4	ПР
THE REAL PROPERTY.	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,06	9,0	33,1	150,6	IIP
	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377
	Фрукты в ассортименте*	100	1,5	0,5	21	. 96	338
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:	3ABTPAK:	630	22,44	20,84	128,78	784,84	
						And described the country of the cou	
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Котлеты Московские	100	12,15	28,19	9,15	293,47	270
OBE	Пюре картофельное	180	3,68	5,77	24,53	164,7	312
***************************************	Хлеб ржано-пшеничн.	50	3,16	0,57	19	93,8	IIP
	Хлеб пшеничный	80	6,4	90,0	39,36	187,52	IIP
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,2	27,88	114,6	342
ИТОГО ЗА ОБЕД:	)БЕД:	096	33,12	46,44	151,3	1104,28	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	(EHb:	1590	55,56	67,28	280,08	1889,12	

			ţ				No sore
		Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	rba (r)	Энергетическая	JNg pen.
Прием пищи	Наименование олюда	порции	P	Ж	y	ценность (ккал)	
	He	Неделя 2 День 8	∞ •				
	Каша жипкая мопочная	210	7,31	10,98	39,2	286	182
	Омлет натупальный с зеленым горошком	58/30	5,39	9,6	1,02	132,28	210
ZARTPAK	RARTDAK Xnec mehunhsiğ	50	5,06	9,0	33,1	150,6	ПР
THE PARTY OF THE P	Хлеб ржано-пленичный	30	2,04	0,36	15,5	71,3	ПР
	Tare present de la cayanom	200/15	0,2	0,02	13,6	56	376
MTOFO 3A 3ABTPAK:	ABTPAK	578	20	21,56	102,42	81,969	
	Овощи по сезону*	100	1,12	6,38	14,85	101,94	
		300	2,86	60.9	20,94	140,7	50
7	Суп картофельный с макаронными изделиями			1	(	100	601
	Гуляш	100	16,01	16,8	2,9	7.7.1	007
	Каша вязкая писовая, или гречневая, или	180	6,5	7	24,98	161,1	303
		50	3,16	0,57	61	93,8	IIP
	Хлеб ппеничный	80	6,4	90,0	36,36	187,52	Ш
	Напиток лимонный	200	0,14	0,01	24,1	97,4	349
MTOFO 3A OFFIT	DEF.II:	1010	36,19	36,91	146,13	1003,46	
MTOFO 3A JIFHK	TEHK.	1588	56,19	58,47	248,55	1699,64	
110000111	Trini.						

Прием пищи	и Наименование блюда	Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	;
		порции	P	¥	y	ценность (ккал)	№ рец.
	H	Неделя 2 Лень 9	ь 9			(1000)	
	Пудинг из творога (запеченный) с йогуртом						
***	м.д.ж 2,5%	150	20,5	14,3	32,98	342	CCC
SABTPAK	ЗАВТРАК Чай с сахаром	200/15	0.0		126	73	777
	4		1,0		13,0	20	5/6
	Фрукты в ассортименте*	100	0,4	0,4	8.6	47	338
	рутерброд с джемом или повидлом	09	2,61	4.22	30.36	170 18	0
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК:	ЗАВТРАК:	510	23.71	18.97	86.74	615 19	7
					,	01,510	
	Operation of the second of the						
		100	2,08	7,19	14.85	101.94	
	Суп картофельный с крупой	300	2,36	3,25	14.53	103.2	101
(	Пгица отварная	100	23,06	26.26	0,48	2982	288
	Макаронные изделия отварные	200	8,09	6,62	38.78	2246	300
	Хлеб ржано-пшеничн.	50	3.16	0.57	61	03.8	QL QL
	Хлеб шпеничный	80	6.4	0.06	35.05	107.57	III
	Komhot us cmecu evyodhovichob	000	0,00	0,00	07.70	20,101	IIF
O O O O O O O TEL	SERVICE TO SINCER SYNCHIPLY TO SERVICE	700	0,66	0,09	32,01	132,8	349
ИТОГО ЗА ОБЕД:	Jbt	1030	45.8	44,04	159.01	1142 06	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	(EHb:	1540	CS 69	63	246	1757 24	
			10000	)	つたり	サブ:/ 0/1	

		Macca	Пище	Пищевые вещества (г)	гва (г)	Энергетическая	No nerr
Прием пищи	Наименование олюда	порции	Р	×	y	ценность (ккал)	Ne pon.
	He	Неделя 2 День 10	10				
	Овони по сезону*	09	1,02	3	8,72	80,28	
	Бройлер-цыпленок, тушенный в соусе	05/09	13,14	11,14	3,87	168,3	290/331
	Каша вязкая гречневая, или пшеничная, или						
3ABTPAK	ЗАВТРАК писовая, или ячневая	150	4,58	5,01	20,52	145,5	303
	Хлеб ппеничный	50	5,06	9,0	33,1	. 150,6	ШЬ
	Хлеб ржано-ппеничный	30	2,04	0,36	15,5	71,3	ПР
	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,2	0	13,6	56	377
итого за завтрак:	3ABTPAK:	009	26,04	20,11	95,31	671,98	
	Овоши по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Бори с капустой и картофелем	300	2,16	5,95	13,12	124,5	82
-	Тефтели рыбные	100	12,41	60'9	16,19	169,45	239
ONE	Попе картофельное	200	4,09	6,41	27,26	183	312
	Хлеб ржано-пшеничн.	50	3,16	0,57	19	93.8	ПР
	Хлеб ппеничный	80	6,4	90,0	39,36	187,52	IIIP
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,2	27,88	114,6	342
итого за обел:	OBEJI:	1030	30,46	25,66	157,65	974,81	
NTOFO 3A JIEHE	TEHb:	1630	56,5	45,77	252,96	1646,79	7
11101010111							

_			Т		<b>T</b>		т-			
		ЭЦ, ккал		17068,23		1706,82	1632		104,6	
Пищевые вещества	Белки, г Жиры, г Углеволы г	У ГЛЕВОДЫ, Г		1001	253,7		229.8		110,4	
Пищевые	Жиры, г		554.2	0	55.42	0 1 1	22.50		1004	
	Белки, г	Белки, г			24,00		0,40		101,2	
ИТОГО:	VIOLO 20 10 miles	गाउँ। उत्र 10 प्राप्त	Chaming ourses	сустись значение за период в лень	National Party of The Control of the	11риложение № 10 к СанПиН 2.3/2 4 3590_20	Constanting 6	содсржание оелков, жиров, углеводов в меню за	период в % от калорийности	

При составлении меню была использована литература:

- 1. Санитарно эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организация общественного питания населения».
- 2. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 стр.
  - 3. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
- 4. Методические рекомендации MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

- —в осенне-зимний период с 01 сентября до 01 октября в качестве закуски готовятся блюда из овощей натуральных свежих (помидоры огурцы) № рецептуры 71, 20, 23, 24.
- в осенне-зимний период с 01 октября до 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленые (№ рецептуры 70), салат из белокачанной капусты (номер рецептуры № 45), капуста квашенная промышленного производства (ГОСТ 34220-2017), салат из квашенной капусты (№ рецептуры 47), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52).
- —в весенний период с 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленые (№ рецептуры 70), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52), салат из соленых огурцов с луком (№ рецептуры 21), салат картофельный с солеными огурцами (№ Фрукты в ассортименте\* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан. руцептуры 37), икра —овощная из кабачков промышленного производства (ГОСТ 2654-2017).
  - При приготовлении блюд используется йодированная соль.
- Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами осуществляется витаминизация третьих блюд порошком аскорбиновой кислоты.

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью 7 (семь) листов Генеральный директор АО «Школьный комбинат»

Акциого Ображания Акциого Ображания Акциого Ображания (Станов Станов Ст

Б.П.ФЕДОРИ