COLTACOBAHO:

Ampertop MBOV Uhroes N 9 UM. H. B. Cahuun Heba 7. Yeogo cuch B. J. Koryson

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО «Школьдый комбинат» Серентурное общество Б.П. Федори

Meho hphiotabhbraemma Ghoa

OBEL

Ectuar experoper 7-11 her Coom: ectuani, seme-becenne



г. Феодосия

Прием	Наименование блюта	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	No
пищи		блюда	P	Ж	V	ценность (ккал)	рецептуры
		Неде	Неделя 1 День	5 1			
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,76	4,95	7,9	06	88
	Печень, тушенная в соусе	50/50	12,81	9,03	4,45	165	261
Обед	Макаронные изделия отварные	180	9,9	5,42	31,7	202,1	309
	Хлеб ржано-пшеничн.	40	2,43	0,25	21	9,96	IIP
	Хлеб пшеничный	70	5,6	1,75	37,1	189	IIP
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,6	342
	ИТОГО ЗА ОБЕД:	940	31,44	27,94	144,88	959,24	

Прием	Наименованна бионо	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	No
пищи	такты Обрания Обра	блюда	9	X	V	ценность (ккал)	рецептуры
		Нед	Неделя 1 День 2	b 2			
	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, биточки, шницели	100	15	22	13,01	312,7	268
•	Каша вязкая рисовая, или гречневая, или						
E 0 9 0	пшеничная, или пшенная, или перловая,	0	(	1			
Тэоо	или ячневая	180	3,88	2,07	24,98	161,1	303
	Хлеб ржпшеничн.	40	2,43	0,25	21	48,3	IIP
	Хлеб пшеничный	70	5,6	1,75	37,1	189	IIP
	Компот из смеси сухофруктов	200	99,0	60'0	32,01	132,8	349
	ИТОГО ЗА ОБЕД:	940	35,14	40,81	159,48	1094,09	

•

ļ		Bec	Пише	Пишевые вещества (г)	TBa (r)	Энергетическая	ol N
Прием	Наименование блюда	OH OH O	L	×	>	пенность (ккал)	рецептуры
ПИШИ		Олюда	T I	717			
		Неле	Нелеля 1 Лень 3	33			
				000	1105	101 94	
	Oromina do coo du winerd	100	7,08	0,38	14,00	101,77	
	Овощи по сезону			00 ,	0.15	30.50	66
		250	1,59	4,99	6,13	73,43	
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ		,		7	200	d I
	Of THE HOUSE OF CHANGE AS A COMMENT OF THE PARTY OF THE P	180	10.28	31,5	51	39/	111
(	Зразы картофельные с печеные	201	16.2	1	, 10	100	αш
Обед		70	2.6	1.75	37,1	189	1111
	Хлео пшеничный	2	2,5	100	10	9 90	ПР
	111111111111111111111111111111111111111	40	2.43	0,75	17	90,0	111
	Хлео ржано-пшеничн.				7 00	160	250
	Mongyeo o orogonoum erros err research	200	0.31	)	59,4	100	100
	NACEJIE M3 CORA HIJOACED C CUMPCIN				1000	1030 70	
	TATOLO 2 A OPETI.	840	22.29	44,8/	132,3	1039,13	
	NIO O 3A OBEA:						

		Bec	Пищев	Пищевые вещества (г)	гва (г)	Энергетическая	01
Прием	Наименование блюда	бпюла	9	×	y	ценность (ккал)	рецептуры
пищи	3	TIOTA	Tage 1 Hours	1			
		Педс	педеля г депь -	-			
	Assume the cooperative	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Овощи по сезону						
	Суп картофельный с макаронными						,
	изнепиями	250	2,69	2,84	17,46	118,25	103
	HOLD STRINGER				10.	0 100	727
	Manager Harris Grandling Metchelle	100	11.16	13,65	13,47	8,177	+67
080	KULLICIBI MIM UNIUTAM PRIMA		-	1	CARC	1617	312
ממת	П. с. с. с. с. по предвительной предвительном предвительно	180	3,68	2,76	24,33	104,/	214
	The periodication of the second of the secon		0 40	300	71	9 96	
	Хпеб ржппеничн.	40	2,43	0,40	41.	2,50	
	\$ 1. The state of	02	2.6	1.75	37,1	189	III
	Хлео пшеничный		262		000	0 1 0	380
	Cor charman	200		0	7,07	04,0	700
	CON WPYNIODEN		17.00	07.00	170 61	07700	
	MTOFO 3A OFFIT.	940	28,64	50,05	148,01	911,03	
	VI O SA CUEA:						

Прием	Попистопология	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	Š
пищи	паименование олюда	блюда	Р	Ж	À	ценность (ккал)	рецептуры
le de la companya de		Нед	Неделя 1 День 5	ь 5			
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,92	10,93	103,75	82
	Плов	200	16,95	10,47	35,73	305	291
Обед	Хлеб ржпшеничный	40	2,43	0,25	21	9,96	IIP
	Хлеб пшеничный	20	9,5	1,75	37,1	189	IIP
	Напиток лимонный	200	0,14	0,01	24,1	4,76	1201
	Фрукты в ассортименте*	100	0,4	0,4	8,6	47	
	ИТОГО ЗА ОБЕД:	096	29,4	24,18	153,51	940,69	

Прием	Section 1	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	No
пищи	паименование опюда	блюда	P	×	y	ценность (ккал)	рецептуры
	×	Нед	Неделя 1 День 6	9 q			
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с крупой	250	1,97	2,71	12,11	85,75	101
	Рыба тушеная в томате с овощами	100	6,75	4,95	3,8	105	229
	Каша вязкая рисовая, или гречневая, или						
	пшеничная, или пшенная, или перловая,	180	3 88	5.07	24 98	1,191	303
Пооед	или ячневая		3,66	5,6	24,70	101,1	0
	Хлеб ржпшеничн.	40	2,43	0,25	21	9.96	IIP
	Хлеб пшеничный	70	5,6	1,75	37,1	189	IIP
	Компот из плодов сушеных	200	0,34	0,07	29,85	122,2	348
	ИТОГО ЗА ОБЕД:	870	26,05	21,18	143,69	861,59	

Наименование Овощи по сезону* Суп картофельный с горох Котлеты Московские Пюре картофельное Хлеб пшеничный Хлеб ржпшеничн. Компот из свежих плодов	Вес Пищевые вещества (г) Энергетическая №	блюда Б Ж У пенность (ккап)	целя 1 День 7	100 2.08 6.38 14.85 101.04	250 5,49 5,27 16.53	70 10 0 15 000 12	+	175 371 100	7.42 0.75 21,1 103	200 0.16 0.2 2.7.88 11.4.6	00,11
	Наименование блюла Вес		1	10	Суп картофельный с горохом 250			Хлеб пшеничный 70			MTOFO 34 OFFT.

1							
Прием	Наименование блюда	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	ства (г)	Энергетическая	No
пищи		блюда	P	X	y	пенность (ккап)	Dellelitynei
		Нед	Неделя 1 Лень 8	P &		(many) are a control	Pedelity pai
	Овощи по сезону*	100	2.08	6 38	14.85	101 04	
	S. T. T. C.		2001	0,00	11,00	101,34	
	суп картофельный с макаронными	250	2,68	2,83	17,45	117.25	103
	Пупяш	100	1155	160	0	.00	
	9.1	100	14,73	10,0	7,7	221	260
	Каша вязкая рисовая, или гречневая, или						
06ед	пшеничная, или пшенная, или перловая,	180	3.88	5 07	24 98	1611	000
	или ячневая			,	07,17	101,1	505
	V Tool Time Son V						
	лисничный	70	2,6	1,75	37.1	189	ПР
	Хлеб ржпшеничн.	40	213	300	10	770	111
		2	C+, 7	C7,0	17	96,6	III
	Напиток лимонный	200	0,14	0.01	74.1	97.4	1001
	ИТОГО ЗА ОБЕЛ:	070	21.26	0000	140.00	1617	1701
		つけへ	00.10	11.09	X	0C /XD	

Прием	Неименовения битоп	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	No
пищи	паименование олюда	блюда	В	Ж	Á	ценность (ккал)	рецептуры
		Неде	Неделя 1 День 9	6 g			
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с крупой	250	1,97	2,71	12,11	98	101
	Птица отварная	100	21,34	23,47	0,43	298,2	288
Обед	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,42	31,73	202,14	309
	Хлеб пшеничный	55	5,6	1,75	37,1	148,06	III
	Хлеб ржпшеничн.	40	2,43	0,25	21	9,96	IIIP
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	60,0	32,01	132,8	349
	ИТОГО ЗА ОБЕД:	925	40,68	40,07	149,23	1065,74	

Прием	Попилантирования	Bec	Пище	Пищевые вещества (г)	тва (г)	Энергетическая	No
пищи	паименование олюда	блюда	Б	Ж	y	ценность (ккал)	рецептуры
	<i>*</i>	Неде.	Неделя 1 День 10	10			
	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,96	10,93	103,75	82
	Тефтели рыбные	100	12,41	60'9	16,19	169,45	239
Обед	Пюре картофельное	180	3,68	5,77	24,53	164,7	312
	Хлеб пшеничный	20	5,6	1,75	37,1	189	IIP
	Хлеб ржпшеничн.	40	2,43	0,25	21	9,96	IIP
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,2	27,88	114,6	342
	ИТОГО ЗА ОБЕД:	940	28,16	25,4	152,48	940,04	

.

прошито,	пронумеровано	и скреплено
печатью 4	пронумеровано (четыре) листа	

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

«Школьный комбинат»

При составлении меню была использована литература:

1. Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования 🕷 организации общественного питания населения».

104,7

111,8

104,3

7.96

меню за период в % от

калорийности

Содержание белков, жиров, углеводов в

2.3/2.4.3590-20

к СанПиН

ЭЦ, ккал 9971,12

Углеводы, г

Жиры, г 336,0

Белки, г 304,75

ИТОГО:

Пищевые вещества

1497,8

997,1

149,8

33,6

30,5

952

134,0

32,2

31,5

Приложение № 10

Среднее значение Итого за 10 дней:

за период в день

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 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечания: \*

—в осенне-зимний период с 01 сентября до 01 октября в качестве закуски готовятся блюда из овощей натуральных свежих (помидоры или 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 производства (ГОСТ 34220-2017), салат из квашенной капусты (№ рецептуры 47), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52). соленые (№ рецептуры 70), салат из белокачанной капусты (номер рецептуры № 45), капуста квашенная промышленного

рецептуры 70), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52), салат из соленых огурцов с луком (№ рецептуры 21), салат картофельный —в весенний период с 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленые (№ с солеными огурцами (№ руцептуры 37), икра —овощная из кабачков промышленного производства (ГОСТ 2654-2017)

Фрукты в ассортименте\* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан. При приготовлении блюд используется йодированная соль.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами осуществляется витаминизация третьих блюд порошком

аскорбиновой кислоты.