

Согласовано:

Директор

*М.В. Савина*  
*М.В. Савина*  
*М.В. Савина*  
« 9 » 10 1 2025 г.

Утверждаю:  
Врио Директора  
АО «Школьное питание»  
Иванов Г.И.  
« 9 » 10 1 2025 г.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ОБЕДОВ И ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
обучающихся с 7-11 и 12-18 лет во вторую смену  
(в том числе, для льготной категории обучающихся)  
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА

## Примерное меню

школьных завтраков и обедов разработано специалистами НГ МУП «Школьное питание» с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7-11 и 12-18 лет (в том числе для льготной категории обучающихся), на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (на период действия данного документа), МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

При составлении примерного меню были учтены:

- 1) Нормы потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для обучающихся в общеобразовательных организациях (Приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Таблица 1);
- 2) Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Таблица 1);
- 3) Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (Приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Таблица 3);
- 4) Наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков;
- 5) Ассортимент продуктов питания, рекомендуемый для использования в питании обучающихся.

Вклад школьных завтраков и обедов в удовлетворении суточной потребности обучающихся  
 общеобразовательных учреждений (7-11 и 12-18 лет) в основных пищевых веществах и энергии  
 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах и энергии						
	завтрак 25%		обед 35%		завтрак и обед 60%		
	с 7-11 лет	с 12-18 лет	с 7-11 лет	с 12-18 лет	с 7-11 лет	с 12-18 лет	
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Макронутриенты:</b>							
Белки, г	19,25	22,5	26,95	31,5	46,2	54,0	
Жиры, г	19,75	23,0	27,65	32,2	47,4	55,2	
Углеводы, г	83,75	95,75	117,25	134,05	201,0	229,8	
Энергетическая ценность (Ккал)	587,5	680,0	822,5	952,0	1410,0	1632,0	
<b>Микронутриенты</b>							
<b>Витамины:</b>							
«В1» (мг)	0,3	0,35	0,42	0,49	0,72	0,84	
«В2» (мг)	0,35	0,4	0,49	0,56	0,84	0,96	
«С» (мг)	15,0	17,5	21,0	24,5	36,0	42,0	
«А» (мг)	0,18	0,23	0,25	0,32	0,43	0,55	
«Е» (мг)	2,5	3,0	3,5	4,2	6,0	7,2	
<b>Минеральные в-ва</b>							
Кальций (мг)	275,0	300,0	385,0	420,0	660,0	720,0	
Фосфор (мг)	412,5	450,0	577,5	630,0	990,0	1080,0	
Магний (мг)	62,5	75,0	87,5	105,0	150,0	180,0	
Железо (мг)	3,0	4,25	4,2	5,95	7,2	10,2	
Цинк (мг)	2,5	3,5	3,5	4,9	6,0	8,4	
Йод (мг)	0,025	0,03	0,035	0,042	0,06	0,072	



День: Понедельник

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7 - 11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг					Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	P	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	<b>Обед</b>														
ТТК 30.11.2013	Салат "Радуга" (огурец св., перец слад., морковь отвар.,гор. консер лук св.)	60	1,85	5,12	13,47	87,00	1,38	0,00	0,00	0,023	11,10	7,01	0,20	27,24	
135/04	Суп из овощей (мясо говядины, сметана, зелень)	15/200/10/1	5,26	8,46	20,50	132,03	2,44	0,25	1,30	0,01	97,05	6,00	0,41	82,00	
394/1994	Жаркое по-домашнему	300	16,82	12,68	36,57	379,68	2,13	0,00	2,400	0,24	145,26	31,58	2,730	282,00	
ТТК 16.11.2022	Компот сливовый	200	0,76	0,50	25,07	96,85	2,25	0,00	0,00	0,010	7,14	3,50	0,45	0,00	
пром. пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50	
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50	
	<b>Итого:</b>	<b>841</b>	<b>28,11</b>	<b>27,05</b>	<b>119,84</b>	<b>809,96</b>	<b>8,20</b>	<b>0,25</b>	<b>3,70</b>	<b>0,36</b>	<b>273,80</b>	<b>64,04</b>	<b>5,09</b>	<b>448,24</b>	
	<b>Горячее питание</b>														
97/2004	Сыр российский	15	3,48	4,42	0,00	54,00	0,10	0,03	0,60	0,01	132,00	5,30	0,15	75,00	
6/2011	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,08	0,50	0,00	2,40	0,00	0,02	3,00	
284/1994	Омлет натуральный	150	13,18	6,19	34,02	270,93	1,31	0,00	0,00	0,210	113,40	47,31	1,21	183,61	
ТТК 17.02.2017	Кофейный напиток	200	1,52	1,66	18,52	95,10	0,28	0,07	0,70	0,00	77,45	6,90	0,10	156,20	
пром	Батон "Столовый"	25	1,87	0,72	12,85	65,50	0,00	0,00	0,00	0,03	4,75	3,20	0,30	16,25	
368/2011	Фрукты свежие	110	2,28	0,01	11,75	41,80	11,80	0,00	0,39	0,07	38,08	1,04	0,01	18,70	
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>22</b>	<b>20,25</b>	<b>77,27</b>	<b>593,33</b>	<b>13,49</b>	<b>0,18</b>	<b>2,19</b>	<b>0,31</b>	<b>368,08</b>	<b>63,75</b>	<b>1,79</b>	<b>452,76</b>	
	<b>Итог за день:</b>		<b>50,52</b>	<b>47,3</b>	<b>197,11</b>	<b>1403,29</b>	<b>21,69</b>	<b>0,43</b>	<b>5,89</b>	<b>0,6685</b>	<b>641,88</b>	<b>127,79</b>	<b>6,881</b>	<b>901</b>	

День: Понедельник

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 12 лет и старше

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	P
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ТТК 30.11.2013	Салат "Радуга" (огурец св.,перец слад., морковь отвар.,гор. консер лук св.)	100	3,08	8,50	22,45	145,00	2,30	0,00	0,00	0,049	18,50	14,40	0,49	46,00
135/04	Суп из овощей (мясо говядины, сметана, зелень)	20/250/10/1	9,86	11,61	28,49	147,68	2,79	0,34	1,90	0,017	122,26	20,43	0,80	92,00
394/1994	Жаркое по-домашнему	300	16,82	12,68	36,57	379,68	2,13	0,00	2,400	0,29	145,26	41,58	2,730	282,00
ТТК 16.11.2022	Компот сливовый	200	0,76	0,50	25,07	96,85	2,25	0,00	0,00	0,010	7,14	3,50	0,45	0,00
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50
пром.пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>941</b>	<b>34,15</b>	<b>33,80</b>	<b>138,65</b>	<b>891,61</b>	<b>9,47</b>	<b>0,34</b>	<b>4,30</b>	<b>0,45</b>	<b>307,86</b>	<b>98,21</b>	<b>5,97</b>	<b>484,50</b>
	<b>Горячее питание</b>													
97/2004	Сыр российский	20	4,64	5,90	0,00	72,00	0,13	0,04	0,80	0,01	176,00	7,06	0,20	100,00
6/2011	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,08	0,50	0,00	2,40	3,39	0,02	3,00
284/1994	Омлет натуральный, помид св	165/40	14,50	7,19	35,02	322,00	1,40	0,00	0,00	0,260	124,74	52,04	1,29	201,90
ТТК 17.02.2017	Кофейный напиток	200	1,52	1,66	18,52	95,10	0,28	0,07	0,70	0,00	77,45	6,90	0,10	156,20
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50
368/2011	Фрукты свежие	200	3,29	0,50	16,20	85,00	26,00	0,02	0,85	0,06	74,00	12,00	0,90	43,00
	<b>Итого:</b>	<b>665</b>	<b>26,40</b>	<b>22,77</b>	<b>84,93</b>	<b>714,50</b>	<b>27,81</b>	<b>0,21</b>	<b>2,85</b>	<b>0,36</b>	<b>460,59</b>	<b>85,59</b>	<b>2,84</b>	<b>523,60</b>
	<b>Итого за день:</b>		<b>60,55</b>	<b>56,57</b>	<b>223,58</b>	<b>1606,11</b>	<b>37,28</b>	<b>0,55</b>	<b>7,15</b>	<b>0,81</b>	<b>768,45</b>	<b>183,80</b>	<b>8,81</b>	<b>1008,10</b>



День: Вторник

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	P		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ТТК 25.12.13	Салат из овощей с морской капустой(морск.кап.,огур. консерв., морковь)	60	1,05	1,30	4,12	39,11	1,89	0,19	0,06	0,01	14,21	2,82	0,02	27,60		
137/2004	Суп с мясными фрикадельками, зелень	20/200/1	2,63	5,13	17,80	108,00	1,20	0,00	0,00	0,14	104,00	6,37	0,46	190,00		
437/2004	Гуляш	100	13,40	12,72	3,27	194,16	0,94	0,00	0,60	0,04	111,50	22,00	1,31	146,00		
246/2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,70	7,80	35,10	279,00	0,97	0,00	2,35	0,15	127,49	40,99	0,97	158,00		
ТТК 16.11.22	Компот "Рябинка"	200	0,20	0,50	25,07	109,55	1,80	0,00	0,00	0,010	8,32	0,40	0,10	12,00		
пром. пр	Хлеб пшеничн. в/с	25	1,98	0,23	12,55	62,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,00	3,50	0,27	16,25		
пром. пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>28,01</b>	<b>27,70</b>	<b>107,08</b>	<b>831,82</b>	<b>6,80</b>	<b>0,19</b>	<b>3,01</b>	<b>0,42</b>	<b>377,77</b>	<b>87,83</b>	<b>4,10</b>	<b>587,35</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
286/2011	Тефтели	160	11,33	12,53	14,19	215,00	1,05	0,01	2,50	0,07	80,10	11,30	1,25	171,20		
520/2004	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,90	163,50	5,19	0,04	0,20	0,14	36,90	30,00	0,28	84,00		
685/2004	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	56,00	0,00	0,00	0,00	0,000	12,00	6,00	0,80	0,00		
пром. пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
пром. пр	Хлеб пшеничн. в/с	25	1,98	0,23	12,55	62,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,00	3,50	0,27	16,25		
368/11	Фрукты свежие	100	0,57	0,46	14,00	45,70	5,00	0,18	0,00	0,03	119,40	1,80	0,01	16,00		
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>18,28</b>	<b>19,99</b>	<b>85,81</b>	<b>582,20</b>	<b>11,24</b>	<b>0,23</b>	<b>2,70</b>	<b>0,31</b>	<b>260,65</b>	<b>64,35</b>	<b>3,58</b>	<b>324,95</b>		
	<b>Итого за день:</b>		<b>46,29</b>	<b>47,69</b>	<b>192,89</b>	<b>1414,02</b>	<b>18,04</b>	<b>0,42</b>	<b>5,71</b>	<b>0,73</b>	<b>638,42</b>	<b>152,18</b>	<b>7,68</b>	<b>912,30</b>		

День: Вторник  
Неделя: Первая  
Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 и старше

№.№ рецептур	Наименование блюд	Масса порцииг	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
34/2011	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	0,75	2,75	2,36	65,02	3,50	0,31	0,13	0,03	5,18	13,30	0,57	46,00
137/2004	Суп с мясными фрикадельками, зелень	25/250/1	6,15	6,70	29,60	135,20	1,40	0,00	0,00	0,13	129,00	7,37	0,72	198,00
437/2004	Гуляш	100	13,40	12,72	3,27	194,16	0,94	0,00	0,60	0,04	111,50	22,00	1,31	146,00
246/2004	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,20	9,36	42,12	334,80	1,17	0,00	3,35	0,18	152,99	49,18	2,16	179,60
ТТК 16.11.22	Компот "Рябинка"	200	0,20	0,50	25,07	109,55	1,80	0,00	0,00	0,010	8,32	0,40	0,10	12,00
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50
пром. пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50
	<b>Итого:</b>	<b>911</b>	<b>33,12</b>	<b>32,32</b>	<b>126,65</b>	<b>953,13</b>	<b>8,81</b>	<b>0,31</b>	<b>4,08</b>	<b>0,46</b>	<b>420,24</b>	<b>108,20</b>	<b>6,16</b>	<b>638,60</b>
	<b>Горячее питание</b>													
286/2011	Тефтели	160	11,33	12,53	14,19	215,00	1,05	0,12	2,50	0,07	80,10	11,30	1,25	171,20
520/2004	Пюре картофельное	200	4,20	9,00	29,20	218,00	6,92	0,05	0,26	0,19	49,20	37,00	0,30	112,00
685/2004	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	56,00	0,00	0,00	0,00	0,000	12,00	6,00	0,80	0,00
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50
пром.пр	Хлеб ржано-пшеничн	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00
368/11	Фрукты свежие	160	1,60	0,69	15,45	73,47	8,00	0,07	0,00	0,05	191,04	2,90	1,00	24,00
	<b>Итого:</b>	<b>780</b>	<b>20,96</b>	<b>22,73</b>	<b>98,91</b>	<b>684,87</b>	<b>15,97</b>	<b>0,24</b>	<b>2,76</b>	<b>0,385</b>	<b>347,04</b>	<b>75,50</b>	<b>4,85</b>	<b>371,70</b>
	<b>Итог за день:</b>		<b>54,08</b>	<b>55,05</b>	<b>225,56</b>	<b>1638,00</b>	<b>24,78</b>	<b>0,55</b>	<b>6,84</b>	<b>0,85</b>	<b>767,28</b>	<b>183,70</b>	<b>11,01</b>	<b>1010,30</b>



День: Среда  
 Неделя: Первая  
 Сезон: зимне - весенний  
 Возрастная категория: 7-11 лет

№.№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	<b>Обед</b>															
22/2004	Салат из свежих помидор со сладким перцем	60	0,57	3,69	2,58	41,50	24,18	0,00	1,44	0,02	12,00	15,00	0,42	11,40		
116/2004	Борщ с фасолью и каргофелем (сметана, зелень)	200/10/1	4,32	8,70	19,68	104,80	10,44	0,07	1,50	0,06	155,10	16,65	0,86	183,60		
403/94	Плов	250	16,28	18,12	50,07	440,57	5,65	0,010	1,70	0,29	130,28	33,14	1,06	343,75		
631/2004	Компот из свежих ягод (вишня)	200	0,300	0,00	25,65	104,43	6,00	0,00	0,10	0,010	15,52	10,40	0,270	6,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
	<b>Итого:</b>	776	24,89	30,80	122,21	805,70	46,27	0,08	4,74	0,45	326,15	91,14	3,91	601,75		
	<b>Горячее питание</b>															
97/04	Сыр порционнo	15	3,48	4,45	0,00	54,00	0,10	0,00	0,60	0,01	132,00	5,30	0,15	75,00		
576/2005	Огурец свежий прционно	60	0,48	0,06	1,56	8,40	6,00	0,00	0,06	0,02	10,20	8,40	0,36	18,00		
ТТК 11.01.2023	Паста с филе грудки индейки	200	13,59	15,51	40,10	383,67	16,60	0,00	1,25	0,21	48,56	48,33	0,78	179,75		
686/2004	Чай с лимоном	200/15/7	0,20	0,00	14,00	56,00	2,83	0,07	0,78	0,01	12,80	2,20		0,00		
пром	Хлеб пшеничный в/с	25	1,98	0,23	12,55	62,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,00	3,50	0,27	16,25		
368/11	Фрукты свежие	115	0,48	0,48	11,76	50,45	12,00	0,28	0,96	0,040	19,20	10,80	2,64	213,00		
	<b>Итого:</b>	637	20,21	20,73	79,97	614,52	37,53	0,35	3,65	0,32	227,76	78,53	4,20	502,00		
	<b>Итог за день:</b>		45,10	51,53	202,18	1420,22	83,80	0,43	8,39	0,77	553,91	169,67	8,11	1103,75		



День: среда

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

№ рецептур	Наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
15/2011	Салат из свежих помидор и огурцов с з/луком	100	0,96	2,28	3,67	69,19	16,70	0,16	0,30	0,04	18,49	16,18	0,73	38,00		
144/04	Суп из овощей с фасолью (с мясом говядины, сметана, зелень)	20/250/10/1	9,100	11,08	26,67	183,24	10,36	0,10	0,97	0,09	158,35	17,80	1,10	180,00		
403/94	Плов	275	17,09	19,94	55,08	484,63	6,22	0,011	3,07	0,30	133,31	36,45	1,70	378,00		
631/2004	Компот из свежих ягод (вишня)	200	0,300	0,00	25,65	104,43	6,00	0,00	0,10	0,010	15,52	10,40	0,270	6,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром.пр	Хлеб ржано-пшеничн	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
	<b>Итого:</b>	<b>916</b>	<b>31,08</b>	<b>33,81</b>	<b>137,14</b>	<b>963,89</b>	<b>39,28</b>	<b>0,27</b>	<b>4,44</b>	<b>0,520</b>	<b>340,37</b>	<b>99,13</b>	<b>5,30</b>	<b>666,50</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
ТТК 11.01.2023	Пахта с филе грудки индейки, огурец консерв.	200	18,10	17,27	38,10	401,15	16,60	0,00	1,25	0,21	48,56	48,33	0,78	179,75		
630/1994	Чай с молоком	200	2,96	2,60	15,90	98,80	1,33	0,060	0,60	0,040	126,50	15,40	0,41	172,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
368/11	Фрукты свежие	240	0,45	1,96	24,85	105,60	24,00	0,27	1,93	0,06	38,40	15,90	4,03	215,25		
	<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>23,88</b>	<b>22,10</b>	<b>93,91</b>	<b>679,95</b>	<b>41,93</b>	<b>0,33</b>	<b>3,78</b>	<b>0,34</b>	<b>219,46</b>	<b>83,83</b>	<b>5,55</b>	<b>586,50</b>		
	<b>Итог за день:</b>		<b>54,96</b>	<b>55,91</b>	<b>231,05</b>	<b>1643,84</b>	<b>81,21</b>	<b>0,60</b>	<b>8,22</b>	<b>0,86</b>	<b>559,83</b>	<b>182,96</b>	<b>10,85</b>	<b>1253,00</b>		

День: Четверг

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг				
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
	<b>Обед</b>																
ТТК 14.05.22	Салат "Греческий"(помидоры св., огурцы св., перец св., сыр,	60	0,77	1,02	1,90	86,58	1,12	0,00	0,44	0,024	65,35	2,75	0,03	11,40			
81/2011	Суп картофельный с бобовыми,	200/1	5,40	4,80	27,00	146,52	1,75	0,00	0,60	0,020	49,25	18,25	1,500	228,00			
425/1994	Оладьи из печени	101	13,02	14,34	14,04	267,30	13,00	0,31	0,90	0,17	113,88	20,24	1,10	278,00			
541/2004	Рагу овощное	150	2,30	5,05	23,80	128,75	4,85	0,00	0,80	0,078	44,74	21,63	0,22	97,50			
ТТК 16.11.22	Компот "Вкус лета"	200	0,70	0,45	24,97	104,85	5,87	0,00	0,00	0,010	11,32	7,93	0,350	12,00			
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50			
пром.пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50			
	<b>Итого:</b>	<b>767</b>	<b>25,61</b>	<b>25,95</b>	<b>115,94</b>	<b>848,40</b>	<b>26,59</b>	<b>0,31</b>	<b>2,74</b>	<b>0,37</b>	<b>297,79</b>	<b>86,75</b>	<b>4,50</b>	<b>683,90</b>			
	<b>Горячее питание</b>																
366/2004	Запеканка из творога/сгущенное МОЛОКО	150/30	16,20	16,30	29,90	377,20	1,10	0,05	1,50	0,22	184,10	37,00	1,16	275,00			
630/1994	Чай с молоком	200	2,96	2,60	15,90	98,80	1,33	0,060	0,60	0,040	126,50	15,40	0,41	172,00			
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	25	1,98	0,23	12,55	62,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,00	3,50	0,27	16,25			
368/11	Фрукты свежие	140	0,12	0,37	21,88	60,50	8,20	0,00	0,33	0,066	56,10	6,26	0,00	37,95			
	<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>21,26</b>	<b>19,50</b>	<b>80,23</b>	<b>598,50</b>	<b>10,63</b>	<b>0,11</b>	<b>2,43</b>	<b>0,36</b>	<b>371,70</b>	<b>62,16</b>	<b>1,84</b>	<b>501,20</b>			
	<b>Итог за день:</b>		<b>46,87</b>	<b>45,45</b>	<b>196,17</b>	<b>1446,90</b>	<b>37,22</b>	<b>0,42</b>	<b>5,17</b>	<b>0,73</b>	<b>669,49</b>	<b>148,91</b>	<b>6,34</b>	<b>1185,10</b>			



День: Четверг

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 12 лет и старше

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	Р		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	<b>Обед</b>															
ТТК 14.05.22	Салат "Греческий" (помидоры св., огурцы св.,перец св., сыр, раст. масло)	100	1,28	1,70	3,21	144,30	1,50	0,00	0,73	0,040	108,92	6,26	0,05	19,00		
139/2004	Суп картофельный с бобовыми, зелень	250/1	5,75	5,00	33,75	183,20	2,18	0,00	1,25	0,034	61,56	19,25	1,870	283,00		
425/1994	Оладьи из печени	101	13,02	14,34	14,04	267,30	13,00	0,31	0,90	0,17	113,88	20,24	1,10	278,00		
541/2004	Рагу овощное	180	3,24	7,20	28,55	154,62	4,99	0,01	1,35	0,200	53,69	27,96	1,10	117,00		
ТТК 16.11.22	Компот "Вкус лета"	200	0,70	0,45	24,97	104,85	5,87	0,00	0,00	0,010	11,32	7,93	0,350	12,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
	<b>Итого:</b>	<b>887</b>	<b>27,41</b>	<b>28,98</b>	<b>128,75</b>	<b>968,67</b>	<b>27,54</b>	<b>0,32</b>	<b>4,23</b>	<b>0,52</b>	<b>362,62</b>	<b>97,59</b>	<b>5,77</b>	<b>766,00</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
237/2011	Запеканка из творога/стуженое молоко	200/30	21,33	21,96	38,53	497,08	1,46	0,230	2,64	0,28	222,920	44,44	3,16	408,00		
685/2004	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	56,00	0,00	0,000	0,00	0,000	12,00	6,00	0,30	0,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
368/11	Фрукты свежие	135	1,03	0,47	23,37	57,57	13,50	0,00	0,21	0,00	47,25	11,79	0,13	22,95		
	<b>Итого:</b>	<b>595</b>	<b>24,93</b>	<b>22,70</b>	<b>90,96</b>	<b>685,05</b>	<b>14,96</b>	<b>0,23</b>	<b>2,85</b>	<b>0,31</b>	<b>288,17</b>	<b>66,43</b>	<b>3,92</b>	<b>450,45</b>		
	<b>Итого за день:</b>		<b>52,34</b>	<b>51,68</b>	<b>219,71</b>	<b>1653,72</b>	<b>42,50</b>	<b>0,55</b>	<b>7,08</b>	<b>0,83</b>	<b>650,79</b>	<b>164,02</b>	<b>9,69</b>	<b>1216,45</b>		

День: Пятница

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ТТК 10.03.23	Салат "Цезарь"( грудка курин. отвар.,помидоры свеж., сухарики, масло растит.)	60	4,56	6,01	1,75	80,23	1,42	0,00	1,15	0,000	12,24	10,28	0,78	40,80		
ТТК 12.01.21	Суп "Кудрявый", зелень	250/1	4,19	6,50	10,30	117,81	1,30	0,00	0,00	0,000	87,60	23,50	0,250	177,00		
ТТК 01.12.22	Фрикасе (филе грудки индейкив в смет. соусе)	100	9,66	11,27	2,79	160,23	1,05	0,11	0,30	0,02	118,67	11,22	0,76	183,00		
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	0,00	0,00	0,80	0,06	9,30	7,30	0,70	76,00		
ТТК 08.11.21	Кисель с витаминами " Витошка"	200	0,00	0,00	26,38	114,95	20,10	0,13	0,80	0,250	153,00	6,20	0,080	3,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром.пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
368/2011	Фрукты свежие	105	0,42	0,42	20,29	50,20	10,50	0,00	0,21	0,03	26,80	9,45	0,31	11,50		
	<b>Итого:</b>	<b>921</b>	<b>27,50</b>	<b>30,64</b>	<b>120,99</b>	<b>858,32</b>	<b>34,37</b>	<b>0,24</b>	<b>3,26</b>	<b>0,43</b>	<b>420,86</b>	<b>83,90</b>	<b>4,18</b>	<b>548,30</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
576/2004	Огурец свежий порционно	70	0,3	0,08	2,21	8,16	2,71	0	0,1	0,02	11,9	9,8	0,05	21		
ТТК 09.10.2022	Коплета рубленная из горбуши	90	10,31	8,02	13,06	172,54	0,64	0,18	1,25	0,00	123,04	10,63	0,500	112,20		
511/2004	Рис отварной	150	3,64	8,75	34,25	209,70	0,00	0,00	1,25	0,180	64,16	19,14	0,550	105,70		
ТТК 27.08.22	Кофейный напиток быстрорастворимый	200	1,52	1,66	18,52	95,10	0,28	0,000	0,00	0,000	77,45	6,90	0,10	105,70		
пром.пр	Хлеб ржано-пшенич	25	1,05	0,02	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	25	1,98	0,23	12,55	62,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,00	3,50	0,27	16,25		
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>18,80</b>	<b>18,76</b>	<b>89,76</b>	<b>587,50</b>	<b>3,63</b>	<b>0,18</b>	<b>2,60</b>	<b>0,27</b>	<b>288,80</b>	<b>61,72</b>	<b>2,44</b>	<b>398,35</b>		
	<b>Итог за день:</b>		<b>46,30</b>	<b>49,40</b>	<b>210,75</b>	<b>1445,82</b>	<b>38,00</b>	<b>0,42</b>	<b>5,86</b>	<b>0,70</b>	<b>709,66</b>	<b>145,62</b>	<b>6,62</b>	<b>946,65</b>		



День: Пятница

Неделя: Первая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

№№ рецептур	Наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ТТК 10.03.23	Салат "Цезарь" (грудка курин.помидоры свеж., сухарики, масло растит.)	100	7,61	10,01	2,91	133,71	2,03	0,00	2,23	0,000	20,40	17,14	1,30	68,00		
ТТК 12.01.21	Суп "Кудрявый", зелень	250/1	4,19	6,50	10,30	117,81	1,30	0,00	0,00	0,000	87,60	23,50	0,250	177,00		
ТТК 01.12.22	Фрикасе (филе грудки индейки в смет. соусе)	100	9,66	11,27	2,79	160,23	1,05	0,11	0,30	0,02	118,67	11,22	0,76	183,00		
516/2004	Макаронные изделия отварные	180	6,30	7,38	42,30	264,60	0,00	0,00	0,90	0,07	11,16	8,76	0,88	91,19		
ТТК 08.11.21	Кисель с витаминами " Витошка"	200	0,00	0,00	26,38	114,95	20,10	0,13	0,80	0,250	153,00	6,20	0,080	3,00		
пром.пр	Хлеб пшеничн. в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром.пр	Хлеб ржано-пшеничн	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
368/2011	Фрукты свежие	130	0,44	0,44	31,25	52,20	11,00	0,00	0,32	0,04	27,60	9,90	1,98	22,10		
	<b>Итого:</b>	<b>1021</b>	<b>31,83</b>	<b>36,11</b>	<b>142,00</b>	<b>965,90</b>	<b>35,48</b>	<b>0,24</b>	<b>4,55</b>	<b>0,462</b>	<b>433,13</b>	<b>95,02</b>	<b>6,75</b>	<b>608,79</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
ТТК 09.10.2022	Котлета рубленая из горбуши	100	11,46	8,92	14,52	191,72	0,72	0,23	1,38	0,00	125,60	18,48	0,56	124,60		
511/2004 576/2004	Рис отварной/огурец свежий	180/70	4,40	10,89	38,84	258,38	2,71	0,00	1,48	0,270	112,37	30,15	0,950	121,00		
ТТК 27.08.22	Кофейный напиток быстрорастворимый	200	1,52	1,66	18,52	95,10	0,28	0,000	0,00	0,000	77,45	6,90	0,10	105,70		
пром.пр.	Хлеб пшеничн. в/с	35	2,76	0,30	17,50	86,80	0,00	0,00	0,00	0,04	7,00	4,90	0,38	22,75		
пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничн	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>21,40</b>	<b>22,01</b>	<b>100,39</b>	<b>680,00</b>	<b>3,71</b>	<b>0,23</b>	<b>2,86</b>	<b>0,36</b>	<b>331,12</b>	<b>74,53</b>	<b>3,16</b>	<b>419,05</b>		
	<b>Итого за день:</b>		<b>53,23</b>	<b>58,12</b>	<b>242,39</b>	<b>1645,90</b>	<b>39,19</b>	<b>0,47</b>	<b>7,41</b>	<b>0,82</b>	<b>764,25</b>	<b>169,55</b>	<b>9,91</b>	<b>1027,84</b>		

День: Понедельник

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ТТК 05.09.13 № 57/11	Салат "Фасоль с овощами"	100	1,31	4,13	23,72	122,72	0,50	0,00	0,97	0,230	111,83	13,86	1,40	71,17		
438/04	Борщ со свежей капустой и картофелем (с мясом говядины, сметана ,зелень)	20/200/10/2	7,05	8,50	16,30	164,83	1,06	0,16	1,38	0,07	142,39	9,73	0,65	241,97		
ТТК 16.04.17 пром.пр	Напиток из смородины	200	14,02	13,79	24,72	273,16	0,49	0,00	0,950	0,06	94,61	34,90	0,070	182,19		
пром. пр	Хлеб пшеничный в/с витаминизированный	200	0,00	0,10	25,78	106,76	20,00	0,00	0,00	0,020	17,64	7,75	0,39	16,00		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
	<b>Итого:</b>	792	26,01	27,03	116,59	789,87	22,05	0,16	3,30	0,46	381,17	84,54	4,01	575,83		
	<b>Горячее питание</b>															
ТТК 30.01.23	Сэндвич(горячий бутерброд)	70	9,21	10,11	19,47	205,11	4,01	0,00	1,01	0,14	51,80	12,47	1,18	201,50		
ТТК 14.05.21	Омлет с зеленым горошком	150	7,81	10,08	10,51	165,00	5,24	0,00	1,00	0,090	78,87	18,87	0,71	170,24		
ТТК 12.11.21 пром.пр.	Какао с молоком и витаминами "Витошка"	180	3,51	2,79	13,47	111,55	0,00	0,14	0,45	0,03	162,09	27,86	0,00	0,00		
368/11	Багончик мюсли	16	1,50	0,58	10,28	52,30	0,00	0,00	0,00	0,02	3,80	2,60	0,24	13,00		
	Фрукты свежие	100	0,57	0,20	13,73	45,70	5,00	0,05	0,00	0,03	28,40	2,00	0,10	32,07		
	<b>Итого:</b>	516	22,60	23,76	67,46	579,66	14,25	0,19	2,46	0,31	324,96	63,80	2,23	416,81		
	<b>Итог за день:</b>		48,61	50,79	184,05	1369,53	36,30	0,35	5,76	0,77	706,13	148,34	6,24	992,64		



День: Понедельник

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 и старше

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр		ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г		Углеводы ,г	С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р	
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ТТК 05.09.13	Салат "Фасоль с овощами"	100	1,31	4,13	23,72	122,72	0,50	0,00	0,97	0,230	111,83	13,86	1,40	71,17	
57/11	Борщ со свежей капустой и картофелем (с мясом говядины,сметана,зелень)	25/250/10/2	10,96	12,10	27,05	279,36	2,28	0,17	1,71	0,08	176,14	27,13	2,29	292,43	
438/04	Азу	200	14,02	13,79	24,72	273,16	0,49	0,00	0,950	0,06	94,61	34,90	0,070	182,19	
ТТК 16.04.17	Напиток из смородины	200	0,00	0,10	25,78	106,76	20,00	0,00	0,00	0,020	17,64	7,75	0,39	16,00	
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50	
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00	
	<b>Итого:</b>	<b>847</b>	<b>29,92</b>	<b>30,63</b>	<b>127,34</b>	<b>904,40</b>	<b>23,27</b>	<b>0,17</b>	<b>3,63</b>	<b>0,47</b>	<b>414,92</b>	<b>101,94</b>	<b>5,65</b>	<b>626,29</b>	
	<b>Горячее питание</b>														
ТТК 30.01.23	Сэндвич(горячий бутерброд)	70	9,21	10,11	19,47	205,11	4,01	0,00	1,01	0,14	51,80	12,27	1,18	201,50	
ТТК 14.05.21	Омлет с зеленым горошком	200	10,86	16,80	14,81	220,00	5,24	0,00	1,00	0,090	42,20	17,05	1,42	170,24	
ТТК 12.11.21	Какао с молоком и витаминами "Витошка"	200	3,90	3,10	14,97	123,95	0,00	0,16	0,50	0,04	180,10	30,96	0,93	0,00	
пром.пр.	Батончик мюсли	16	1,50	0,58	10,28	52,30	0,00	0,00	0,00	0,02	3,80	2,60	0,24	13,00	
368/11	Фрукты свежие	150	0,77	0,70	16,77	76,40	7,93	0,18	0,00	0,070	30,40	6,86	0,45	32,07	
	<b>Итого:</b>	<b>636</b>	<b>26,24</b>	<b>31,29</b>	<b>76,30</b>	<b>677,76</b>	<b>17,18</b>	<b>0,34</b>	<b>2,51</b>	<b>0,36</b>	<b>308,30</b>	<b>69,74</b>	<b>4,22</b>	<b>416,81</b>	
	<b>Итого за день:</b>		<b>56,16</b>	<b>61,92</b>	<b>203,64</b>	<b>1582,16</b>	<b>40,45</b>	<b>0,51</b>	<b>6,14</b>	<b>0,83</b>	<b>723,22</b>	<b>171,68</b>	<b>9,87</b>	<b>1043,10</b>	

День: Вторник  
 Неделя: Вторая  
 Сезон: зимне - весенний  
 Возрастная категория: 7-11 лет

№.№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг					Минеральные вещества, мг				
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	<b>Обед</b>															
№ 71.04	Винегрет овощной	60	0,38	4,02	8,57	72,65	7,64	0,00	0,00	0,02	32,18	3,45	0,00	35,69		
№ 75/11	Рассольник домашний с мясом (мясо, сметана, зелень)	15/200/10/2	2,64	3,98	13,85	103,63	10,32	0,26	0,00	0,11	58,96	9,33	0,00	139,96		
№ 437/04	Гуляш	100	13,40	12,72	3,27	194,16	0,94	0,00	0,60	0,04	111,50	22,00	1,31	146,00		
246/2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,70	7,80	35,10	279,00	0,97	0,00	2,35	0,15	127,49	40,99	0,97	158,00		
639/04	Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0,00	28,26	111,60	0,36	0,00	2,37	0,030	28,64	5,40	1,13	43,20		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
	<b>Итого:</b>	777	28,29	29,03	115,12	883,44	20,23	0,26	5,32	0,43	373,47	99,47	4,91	587,35		
	<b>Горячее питание</b>															
576/2004	Помидор свежий порционно	60	0,66	0,22	5,83	13,80	2,00	0,00	0,00	0,04	8,40	12,00	0,50	15,00		
206/2011	Макароны отварные с сыром	150	9,29	14,64	22,71	218,00	0,14	0,13	0,04	0,08	109,32	0,90	0,09	162,38		
630/94	Чай с молоком	200	2,96	2,60	15,90	98,80	1,33	0,060	0,60	0,040	126,50	15,40	0,41	172,00		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	35	2,76	0,30	17,50	86,20	0,00	0,00	0,00	0,04	7,00	4,90	0,38	22,75		
368/11	Фрукты свежие	200	3,00	1,00	25,99	188,40	12,28	0,00	0,06	0,08	16,00	22,21	1,07	56,00		
	<b>Итого:</b>	645	18,67	18,76	87,93	605,20	15,75	0,19	0,70	0,28	267,22	55,41	2,45	428,13		
	<b>Итог за день:</b>		46,96	47,79	203,05	1488,64	35,98	0,45	6,02	0,71	640,69	154,88	7,36	1015,48		



День: Вторник

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 и старше

№ рецептур	№№	Наименование блюд	Масса порцииг	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
				Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
		<b>Обед</b>															
№ 71.04		Винегрет овощной	100	0,99	5,20	16,20	108,32	11,64	0,00	0,00	0,04	43,63	13,08	0,00	61,15		
№ 131/04		Рассольник домашний с мясом	20/250/10/2	5,25	5,42	16,50	115,92	12,11	0,30	0,00	0,15	104,63	21,02	0,00	165,54		
№ 437/04		Гуляш	100	13,40	12,72	3,27	194,16	0,94	0,00	0,60	0,04	111,50	22,00	1,31	146,00		
246/2004		Каша гречневая рассыпчатая	180	9,20	9,36	42,12	334,80	1,17	0,00	2,40	0,18	152,99	50,58	2,16	179,60		
639/04		Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,40	0,00	2,64	0,030	31,82	6,00	1,25	48,00		
пром. пр		Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр		Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
		<b>Итого:</b>	<b>922</b>	<b>33,07</b>	<b>33,21</b>	<b>135,56</b>	<b>999,60</b>	<b>26,26</b>	<b>0,30</b>	<b>5,64</b>	<b>0,52</b>	<b>459,27</b>	<b>130,98</b>	<b>6,22</b>	<b>664,79</b>		
		<b>Горячее питание</b>															
14/2011		Салат из свежих помидоров с луком	100	2,85	5,15	10,72	79,10	4,33	0,06	0,50	0,05	20,97	18,68	1,80	85,42		
206/2011		Макароны отварные с сыром	200	13,76	15,60	31,78	264,00	0,19	0,14	0,05	0,11	159,15	4,20	0,98	268,99		
686/04		Чай с лимоном	200/15/7	0,20	0,00	14,00	56,00	2,83	0,07	0,78	0,010	12,80	2,20	0,00	0,00		
пром. пр		Хлеб пшеничный в/с	35	2,76	0,30	17,50	86,20	0,00	0,00	0,00	0,04	7,00	4,90	0,38	22,75		
368/11		Фрукты свежие	180	1,80	0,80	23,67	169,56	11,05	0,00	0,05	0,12	26,79	19,98	0,96	50,40		
		<b>Итого:</b>	<b>737</b>	<b>21,37</b>	<b>21,85</b>	<b>97,67</b>	<b>654,86</b>	<b>18,40</b>	<b>0,27</b>	<b>1,38</b>	<b>0,33</b>	<b>226,71</b>	<b>49,96</b>	<b>4,12</b>	<b>427,56</b>		
		<b>Итог за день:</b>		<b>54,44</b>	<b>55,06</b>	<b>233,23</b>	<b>1654,46</b>	<b>44,66</b>	<b>0,57</b>	<b>7,02</b>	<b>0,85</b>	<b>685,98</b>	<b>180,94</b>	<b>10,34</b>	<b>1092,35</b>		

День:Среда  
Неделя: Вторая  
Сезон: зимне - весенний  
Возрастная категория: 7-11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг					Минеральные вещества, мг				
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ТТК 15.02.12	Салат "Утренний"(морская кап.,перец болгар., яйцо вар.)	60	1,85	4,57	4,21	81,99	7,00	0,00	0,92	0,03	63,87	3,19	0,42	58,32		
85/11	Суп картофельный с клецками и зеленью	200/20/2	1,670	2,13	8,51	59,31	0,60	0,000	0,76	0,090	74,03	8,16	0,210	155,22		
ТТК 29.03.21	Котлета мясная с овсяными хлопьями	90	10,60	11,05	13,50	171,81	0,02	0,140	1,62	0,07	65,00	17,14	1,04	113,96		
216/04	Картофель тушеный	150	7,05	7,40	27,98	181,00	0,31	0,00	0,15	0,08	77,94	28,49	1,11	115,56		
ТТК 16.11.22	Компот "Ягодное ассорти"	200	0,500	0,40	25,50	136,85	3,40	0,12	0,00	0,050	11,32	8,28	0,10	12,00		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с, вит.	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,000	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничн., вит.	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
368/11	Фрукты свежие	100	1,55	0,20	8,50	38,00	10,72	0,00	0,44	0,06	79,51	1,91	0,00	57,00		
	<b>Итого</b>	<b>882</b>	<b>26,85</b>	<b>26,26</b>	<b>114,27</b>	<b>791,36</b>	<b>22,05</b>	<b>0,26</b>	<b>3,89</b>	<b>0,46</b>	<b>386,37</b>	<b>85,47</b>	<b>4,38</b>	<b>576,56</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
№ 17/04	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,43	6,97	3,50	63,80	3,33	0,00	0,26	0,11	37,65	5,39	1,09	8,05		
ТТК 9.09.21	Плов "Школьный"(курин., грудка)	150	11,24	9,22	25,59	240,64	0,92	0,00	0,00	0,030	48,66	20,94	0,25	109,63		
ТТК	Кофейный напиток	200	1,52	1,66	18,52	95,10	0,28	0,07	0,70	0,00	77,45	6,90	0,10	156,20		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
368/11	Фрукты свежие	100	2,00	0,40	14,28	47,00	9,72	0,11	1,31	0,060	90,18	9,13	0,00	70,90		
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>18,82</b>	<b>18,76</b>	<b>87,96</b>	<b>568,94</b>	<b>14,25</b>	<b>0,18</b>	<b>2,27</b>	<b>0,28</b>	<b>268,64</b>	<b>60,66</b>	<b>2,94</b>	<b>409,28</b>		
	<b>Итого за день:</b>		<b>45,67</b>	<b>45,02</b>	<b>202,23</b>	<b>1360,30</b>	<b>36,30</b>	<b>0,44</b>	<b>6,16</b>	<b>0,74</b>	<b>655,01</b>	<b>146,13</b>	<b>7,32</b>	<b>985,84</b>		



День:Среда

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 и старше

№ рецептур	Наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ТТК 15.02.12	Салат "Утренний"(морская кап.,перец болгар., яйцо вар)	100	2,30	7,61	6,88	144,99	13,44	0,00	1,53	0,05	86,45	8,45	0,86	100,13		
№ 85/11	Суп картофельный с клецками и зеленью	250/20/2	3,530	3,10	13,52	84,24	3,07	0,000	0,96	0,150	90,70	13,12	0,41	183,86		
ТТК 29.03.21	Котлета мясная с овсяными хлопьями	100	11,80	12,22	15,66	239,95	1,80	0,15	1,80	0,08	72,20	20,24	1,30	127,73		
№ 216/04	Картофель тушеный	180	8,46	8,01	33,58	229,99	2,15	0,000	0,18	0,090	97,92	36,18	1,48	142,67		
ТТК 16.11.22	Компот "Ягодное ассорти"	200	0,500	0,40	25,50	136,85	3,40	0,12	0,00	0,050	11,32	8,28	0,10	12,00		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,000	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
	<b>Итого:</b>	<b>912</b>	<b>30,22</b>	<b>31,85</b>	<b>121,21</b>	<b>958,42</b>	<b>23,86</b>	<b>0,27</b>	<b>4,47</b>	<b>0,50</b>	<b>373,29</b>	<b>104,57</b>	<b>5,65</b>	<b>630,89</b>		
№ 17/04	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,61	9,05	6,80	104,00	5,55	0,00	0,43	0,18	52,75	11,34	2,15	19,29		
ТТК 9.09.21	Плов "Школьный"(курин., грудка)	200	15,20	10,06	34,13	325,40	1,23	0,00	0,00	0,040	64,88	32,91	0,76	152,04		
ТТК 17.02.17	Кофейный напиток	200	1,52	1,66	18,52	95,10	0,28	0,07	0,70	0,00	77,45	6,90	0,10	156,20		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром.пр	Хлеб ржано-пшеничный	20	0,84	0,16	7,34	32,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,80	9,40	0,78	30,00		
368/11	Фрукты свежие	110	0,83	0,65	16,50	47,00	10,69	0,21	2,31	0,080	91,18	12,99	0,00	70,90		
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>21,37</b>	<b>21,85</b>	<b>98,35</b>	<b>677,9</b>	<b>17,75</b>	<b>0,28</b>	<b>3,44</b>	<b>0,36</b>	<b>298,06</b>	<b>77,74</b>	<b>4,12</b>	<b>447,93</b>		
	<b>Итог за день:</b>		<b>51,59</b>	<b>53,70</b>	<b>219,56</b>	<b>1636,32</b>	<b>41,61</b>	<b>0,55</b>	<b>7,91</b>	<b>0,86</b>	<b>671,35</b>	<b>182,31</b>	<b>9,77</b>	<b>1078,82</b>		

День: Четверг

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг						Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Мg	Fe	Р		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
№ 18/11	Салат овощной с яблоками	60	0,59	5,49	8,60	40,24	4,60	0,00	0,82	0,190	21,68	8,29	0,03	46,47		
№ 81/11	Суп картофельный с бобовыми и зеленью	200/1	5,40	4,80	27,00	146,52	1,75	0,00	0,60	0,020	49,25	18,25	1,500	228,00		
439/04	Печень тушенная соусе	100	12,06	8,46	6,84	64,69	5,70	0,26	1,00	0,20	39,74	14,02	0,34	146,63		
ТТК 28.02.23	Каша пшеничная "Кус кус"	150	3,72	6,60	13,95	263,67	0,00	0,00	2,26	0,070	42,46	12,27	0,37	70,15		
№ 631/04	Компот из свежих ягод (вишня)	180	0,27	0,18	23,09	93,98	5,00	0,00	0,18	0,010	13,97	9,36	0,250	10,80		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром.пр	Хлеб ржано-пшеничный	20	0,84	0,16	7,34	32,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,80	9,40	0,78	30,00		
368/11	Фрукты свежие	145	1,00	0,30	10,50	66,26	5,00	0,00	0,00	0,04	13,50	12,00	0,60	40,81		
	<b>Итого:</b>	<b>886</b>	<b>26,25</b>	<b>26,26</b>	<b>112,38</b>	<b>781,76</b>	<b>22,05</b>	<b>0,26</b>	<b>4,86</b>	<b>0,59</b>	<b>192,40</b>	<b>87,79</b>	<b>4,20</b>	<b>592,36</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
ТТК 25.10.18 626/04	Пудинг из творога с соусом	150/20	10,62	15,83	37,74	346,60	7,12	0,130	1,30	0,110	206,27	16,57	1,58	377,67		
ТТК 05.10.22	Какао с молоком	200	3,38	3,38	18,56	90,72	0,55	0,000	0,00	0,000	135,290	30,96	0,93	0,00		
пром.пр.	Батон "Столовый" витаминизированный	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00	0,00	0,00	0,02	3,80	2,60	0,24	13,00		
пром. пр	Йогурт	110	3,96	3,19	12,98	96,80	6,58	0,06	0,00	0,030	124,00	15,00	0,10	1,20		
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>19,46</b>	<b>22,98</b>	<b>79,56</b>	<b>586,52</b>	<b>14,25</b>	<b>0,19</b>	<b>1,30</b>	<b>0,16</b>	<b>469,36</b>	<b>65,13</b>	<b>2,85</b>	<b>391,87</b>		
	<b>Итог за день:</b>		<b>45,71</b>	<b>49,24</b>	<b>191,94</b>	<b>1368,28</b>	<b>36,30</b>	<b>0,45</b>	<b>6,16</b>	<b>0,75</b>	<b>661,76</b>	<b>152,92</b>	<b>7,05</b>	<b>984,23</b>		



День: Четверг

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 и старше

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,г			ЭЦ ккал	Витамины,мг					Минеральные вещества, мг			
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы ,г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	P	
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
№18/11	Салат овощной с яблоками	100	1,40	8,16	11,88	88,20	6,50	0,00	1,16	0,020	6,30	11,75	0,06	59,60	
№ 139/04	Суп картофельный с бобовыми и зеленью	250/1	5,75	5,00	33,75	183,20	2,18	0,00	1,25	0,030	61,56	21,48	1,870	283,00	
439/04	Печень тушенная соусе	100	12,06	8,46	6,84	64,69	5,70	0,26	1,00	0,20	39,74	14,02	0,34	146,63	
ТТК 28.02.23	Каша пшеничная "Кус кус"	180	8,98	6,99	13,54	297,87	0,00	0,00	2,40	0,090	21,12	15,65	0,44	78,96	
№ 631/04	Компот из свежих ягод (вишня)	200	0,30	0,20	25,65	104,43	6,00	0,00	0,10	0,010	15,52	10,40	0,270	6,00	
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50	
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00	
368/11	Фрукты свежие	120	0,30	1,36	22,00	50,60	5,34	0,00	0,00	0,06	8,00	11,14	2,80	44,48	
	<b>Итого:</b>	<b>1011</b>	<b>32,42</b>	<b>30,68</b>	<b>139,73</b>	<b>911,39</b>	<b>25,72</b>	<b>0,26</b>	<b>5,91</b>	<b>0,49</b>	<b>166,94</b>	<b>102,74</b>	<b>7,28</b>	<b>683,17</b>	
	<b>Горячее питание</b>														
237/11 626/04	Запеканка из творога с соусом	200/50	17,02	21,20	50,99	466,00	9,27	0,150	1,70	0,240	302,74	42,35	1,84	258,00	
630/94	Чай с молоком	200	2,96	2,60	15,90	98,80	1,33	0,060	0,60	0,040	126,50	15,40	0,41	172,00	
пром.пр.	Батон "Столовый" витаминизированный	20	1,50	0,58	10,28	52,40	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,02</b>	<b>3,80</b>	<b>2,60</b>	<b>0,24</b>	<b>13,00</b>	
пром. пр	Йогурт	110	3,96	3,19	12,98	96,80	6,58	0,06	0,00	0,030	124,00	15,00	0,10	1,20	
	<b>итого:</b>	<b>580</b>	<b>25,44</b>	<b>27,57</b>	<b>90,15</b>	<b>714,00</b>	<b>17,18</b>	<b>0,27</b>	<b>2,30</b>	<b>0,33</b>	<b>557,04</b>	<b>75,35</b>	<b>2,59</b>	<b>444,20</b>	
	<b>Итого за день:</b>		<b>57,86</b>	<b>58,25</b>	<b>229,88</b>	<b>1625,39</b>	<b>42,90</b>	<b>0,53</b>	<b>8,21</b>	<b>0,82</b>	<b>723,98</b>	<b>178,09</b>	<b>9,87</b>	<b>1127,37</b>	

День: Пятница

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептур	№.№	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				
				Белкиг	Жиры, г	Углеводы		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	Р			
1	2	<b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
22/04		Салат из свежих помидор со	60	0,57	3,69	2,58	41,50	8,20	0,08	1,44	0,02	12,00	0,27	0,25	48,68			
67/11		Щи из свежей капусты с	200/10/2	2,73	1,42	19,13	85,99	0,82	0,09	1,06	0,050	66,40	7,23	0,500	204,86			
ТТК		Сиченики по-рошински	125	14,49	20,10	23,12	303,72	0,01	0,03	0,70	0,04	76,45	13,67	1,11	145,13			
246/04		Каша рассыпчатая ячневая	150	4,75	3,21	32,02	191,77	0,04	0,05	1,65	0,130	96,01	4,99	0,130	136,33			
ТТК		Компот из апельсин с яблоками	180	0,43	0,18	23,49	99,99	10,88	0,00	0,00	0,020	17,10	7,11	0,760	3,60			
пром. пр		Хлеб пшеничный в/с	25	1,98	0,23	12,55	62,00	0,00	0,00	0,00	0,03	5,00	3,50	0,30	16,25			
пром. пр		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,05	0,20	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50			
		<b>Итого:</b>	<b>777</b>	<b>26,00</b>	<b>29,03</b>	<b>122,06</b>	<b>824,97</b>	<b>19,95</b>	<b>0,25</b>	<b>4,85</b>	<b>0,33</b>	<b>280,21</b>	<b>48,52</b>	<b>4,02</b>	<b>592,35</b>			
		<b>Горячее питание</b>																
№ 13/11		Салат из свежих огурцов	60	0,09	1,86	6,63	40,38	0,15	0,04	0,06	0,01	16,93	0,98	0,020	41,34			
ТТК 20.01.23.		Рыба запеченная с помидором под сыром	100	12,24	9,44	7,13	168,03	1,53	0,01	0,30	0,090	279,47	50,95	0,050	201,75			
№ 520/04		Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,90	163,50	5,19	0,040	0,20	0,140	36,97	30,00	0,28	84,00			
№ 685/04		Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	56,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	6,00	0,80	0,00			
пром. пр		Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50			
пром. пр		Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00			
368/11		Фрукты свежие	100	0,90	0,20	12,10	43,00	8,70	0,10	0,42	0,03	52,63	0,06	0,50	36,75			
		<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>20,21</b>	<b>18,76</b>	<b>87,83</b>	<b>593,31</b>	<b>15,57</b>	<b>0,19</b>	<b>0,98</b>	<b>0,35</b>	<b>412,70</b>	<b>106,29</b>	<b>3,15</b>	<b>428,34</b>			
		<b>Итого за день:</b>		<b>46,21</b>	<b>47,79</b>	<b>209,89</b>	<b>1418,28</b>	<b>35,52</b>	<b>0,44</b>	<b>5,83</b>	<b>0,68</b>	<b>692,91</b>	<b>154,81</b>	<b>7,17</b>	<b>1020,69</b>			



День: Пятница

Неделя: Вторая

Сезон: зимне - весенний

Возрастная категория: с 12 и старше

№№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции,г	Пищевые вещества,гр			ЭЦ ккал	Витамины,мг					Минеральные вещества, мг				
			Белкиг	Жиры,г	Углеводы г		С	А	Е	В <sub>1</sub>	Са	Mg	Fe	P		
1	2 <b>Обед</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
22/04	Салат из свежих помидор со сладким перцем	100	0,96	6,15	4,30	66,00	10,31	0,12	2,40	0,03	20,00	5,79	1,01	79,03		
67/11	Щи из свежей капусты с картофелем (сметана, зелень)	250/10/2	3,81	2,92	22,45	100,20	1,01	0,12	1,48	0,070	82,06	13,79	1,220	208,47		
ТТК 30.08.14	Сиченики по-рошински	125	14,49	20,10	23,12	303,72	0,01	0,03	0,70	0,04	76,45	13,67	1,11	145,13		
246/04	Каша рассыпчатая ячневая	180	6,76	3,97	38,43	260,13	0,05	0,070	1,98	0,240	114,36	9,74	0,740	124,78		
ТТК 16.11.22	Компот из апельсин с яблоками	200	0,48	0,20	26,10	111,10	12,08	0,00	0,00	0,020	19,00	7,90	0,840	0,00		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,05	0,20	9,17	40,00	0,00	0,00	0,00	0,04	7,25	11,75	0,97	37,50		
	<b>Итого:</b>	<b>922</b>	<b>29,92</b>	<b>33,81</b>	<b>138,63</b>	<b>955,55</b>	<b>23,46</b>	<b>0,34</b>	<b>6,56</b>	<b>0,47</b>	<b>325,12</b>	<b>66,84</b>	<b>6,22</b>	<b>614,41</b>		
	<b>Горячее питание</b>															
13/11	Салат из свежих огурцов	100	0,12	3,60	12,05	80,83	0,25	0,07	0,10	0,02	25,22	2,56	1,04	65,27		
ТТК 20.01.23.	Рыба запеченная с помидором под сыром	100	12,24	9,44	7,13	168,03	1,53	0,01	0,30	0,090	279,47	50,95	0,050	201,75		
520/04	Пюре картофельное	180	4,08	8,10	26,28	196,20	6,21	0,050	0,24	0,130	44,36	36,00	0,33	100,80		
685/04	Чай с сахаром	200	0,20		14,00	56,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	6,00	0,80	0,00		
пром.пр	Хлеб пшеничный в/с	30	2,37	0,27	15,06	74,40	0,00	0,00	0,00	0,03	6,00	4,20	0,33	19,50		
пром. пр	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,26	0,24	11,01	48,00	0,00	0,00	0,00	0,05	8,70	14,10	1,17	45,00		
368/11	Фрукты свежие	110	1,10	0,20	12,10	43,00	9,46	0,10	0,42	0,040	54,89	0,08	0,69	40,42		
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>21,37</b>	<b>21,85</b>	<b>97,63</b>	<b>666,46</b>	<b>17,45</b>	<b>0,23</b>	<b>1,06</b>	<b>0,36</b>	<b>430,64</b>	<b>113,89</b>	<b>4,41</b>	<b>472,74</b>		
	<b>Итого за день:</b>		<b>51,29</b>	<b>55,66</b>	<b>236,26</b>	<b>1622,01</b>	<b>40,91</b>	<b>0,57</b>	<b>7,62</b>	<b>0,83</b>	<b>755,76</b>	<b>180,73</b>	<b>10,63</b>	<b>1087,15</b>		

В примерном двухнедельном меню приведены ссылки на рецептуры, используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов, регламентирующих производство кулинарной продукции в общеобразовательных организациях, а именно:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004.
2. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва 1994.
3. Химический состав российских пищевых продуктов. Москва, 2002. Справочник с таблицами содержания основных химических веществ в пищевых продуктах, производимых или продаваемых на территории России. Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов. Москва, 2011.

Данные сборники технологических нормативов предназначены для предприятий общественного питания всех форм собственности, систем и ведомств.

Примерное меню разработали сотрудники ИГ МУП «Школьное питание»:

Начальник отдела общественного питания  Т.С.Петросова

Ведущий технолог  Е.И.Васюга