



Утверждено _____
 Директор _____
 МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организованных обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгограда за счет средств родителей (законных представителей) составленного из ассортимента перечня для организации дополнительного питания, утвержденного Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области. (горячие завтраки)

« »
 2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг	Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg		
Вариант 1															
1	Яйцо вареное вкрутую	шт.	5,1	4,6	0,3	63,0	0,07	0,00	100,00	0,60	22,00	77,00	5,00	1,00	№337
2	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,000	0,000	0,000	0,000	8,000	35,500	14,000	0,300	№685
3	Масло сливочное	5	0,01	4,20	0,10	38,5	0,000	0,000	0,800	0,000	48,000	0,200	1,000	0,400	№2
4	Сыр порция	20	5,20	5,20	6,40	80,0	0,800	0,000	0,000	12,000	650,000	112,000	160,000	8,000	№1
5	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,0	0,060	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600	№779
Итого:			13,2	14,7	38,1	326,5	0,9	0,0	100,8	13,2	738,0	257,6	187,1	10,3	



Утверждаю _____
 Директор _____
 МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организационного питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгограда за счет средств родителей (законных представителей), составленного из ассортимента по перечню для организации дополнительного питания, утвержденному Управлением Роспотребнадзором по Волгоградской области (горячие завтраки)

« » 2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
Вариант 2																			
1	Сосиска отварная	50	4,4	9,6	0,7	106,0	0,020	0,000	0,000	0,200	12,000	70,000	8,000	0,900	№413				
2	Капустя тушеная	150	3,8	6,9	16,05	141,0	0,007	14,300	0,007	0,000	34,800	26,100	11,500	0,514	№534				
3	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600					
4	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6	118,0	0,005	6,000	0,000	0,000	8,550	5,000	2,850	0,220	№648				
	Итого:		10,9	17,2	63,6	452,0	0,0	20,3	0,0	0,8	65,4	134,0	29,5	2,2					

Зав. производством _____

Разработано
ИП Короткова Т.В.



Утверждаю _____
Директор _____
МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организации органического питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгодара за счет средств родителей (законных представителей) составленного из ассортимента продукции, разрешенной для организации дополнительного питания, утвержденного Управлением Роспотребнадзором по Волгоградской области (сборник ингредиентов)

2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
Вариант 3																			
1	Котлета рубленая из птицы	50	7,5	4,3	10	120,0	0,140	7,600	22,000	0,600	4,200	15,400	2,200	0,200	№499				
2	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	245,0	0,000	0,000	0,014	0,000	0,530	0,800	0,014	0,000	№516				
3	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	15,7	122,0	0,000	1,400	0,000	0,100	9,000	5,000	2,000	0,300	№639				
4	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600					
Итого:			15,9	14,2	76,2	574,0	0,1	9,0	22,0	1,3	23,7	54,1	11,3	1,1					

Зав. производством _____



Утверждено _____
 Директор _____
 МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организационно-рыночного питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгодрага за счет средств родителей (законных представителей), составленного из ассортимента перечни для организации дополнительного питания, утвержденного Управлением Роспотребнадзором по Волгоградской области (горячие завтраки)

2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
Вариант 4																		
1	Лапшевник с творогом со стущенкой	150/20	14,70	16,00	31,00	353,0	0,090	0,130	59,000	3,790	99,900	162,200	28,300	1,280	№208/2011			
2	Пирожок печеный с картофелем	75	2,60	2,60	3,20	40,0	0,800	0,000	0,000	12,000	650,000	112,000	160,000	8,000	№1			
3	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,000	0,000	0,000	0,000	8,000	35,500	14,000	0,300	№685			
Итого:			17,5	18,6	49,2	451,0	0,9	0,1	59,0	15,8	757,9	309,7	202,3	9,6				

Зав. производством _____



Утверждаю _____
 Директор _____
 МОУ № _____

12-дневное меню для обучающихся в МОУ Волгограда, составленного из ассортимента перечня для организации дополнительного питания обучающихся МОУ
 г. Волгоград, утвержденного Управлением Роспотребнадзором по Волгоградской области.

2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по формуле рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
Вариант 5																			
1	Плов из птицы	50/100	3,8	3,3	9,1	165,0	0,200	0,000	5,500	0,150	10,500	38,500	5,500	0,500	№492				
2	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,060	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600					
3	Кисель из концентрата	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,005	6,000	0,000	0,000	8,550	5,000	2,850	0,220	№648				
Итого:			6,5	4,0	56,0	370,0	0,3	6,0	5,5	0,8	29,1	76,4	15,5	1,3					

Зав. производством _____



Утверждаю _____
 Директор _____
 МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организаторов чужого питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгодонь за счет средств родителей (законных представителей), составленного из ассортиментного перечня для организации поопиительского питания, утвержденного Управлением Роспотребнадзором по Волгоградской области (горячие завтраки)

2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe					
Вариант 6																			
1	Рыба в томатном соусе	50/50	10,60	5,10	5,60	112,50	13,100	20,500	0,000	0,960	23,250	15,500	7,750	1,900	№374				
2	Картофельное пюре	150	4,80	10,20	33,00	245,00	0,200	6,700	0,012	0,200	48,000	100,800	36,000	1,200	№520				
3	Чай с сахаром и лимоном	200	0,40	0,00	15,20	60,00	0,000	1,100	0,000	0,000	8,000	4,000	3,000	0,400	№686				
4	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600					
Итого:			18,5	16,0	70,1	504,5	13,3	28,3	0,0	1,8	89,3	153,2	53,9	4,1					

Зав. производством _____



Утверждено _____
 Директор _____
 МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организации горячего питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгоград на счет средств родителей (законных представителей), составленного из ассортимента

« » 2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Энергетическая ценность (гр.)			Минеральные вещества (мг)										Номер по формуле
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
Вариант 9																
1	Яйцо вареное вкрутую	1шт.	5,1	4,6	0,3	63,0	0,07	0,00	100,00	0,60	22,00	77,00	5,00	1,00	№337	
2	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,000	0,000	0,000	0,000	8,000	35,500	14,000	0,300	№685	
3	Масло сливочное	5	0,01	4,20	0,10	38,5	0,000	0,000	0,800	0,000	48,000	0,200	1,000	0,400	№2	
4	Сыр порция	20	5,20	5,20	6,40	80,0	0,800	0,000	0,000	12,000	650,000	112,000	160,000	8,000	№1	
5	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,0	0,060	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600	№779	
Итого:			13,2	14,7	38,1	326,5	0,9	0,0	100,8	13,2	738,0	257,6	187,1	10,3		

Зав. производством _____



Утверждено _____
 Директор _____
 МОУ № _____

Примерное 12-дневное меню для организации оречного питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгоград за счет средств родителей(законных представителей) составленного из ассортимента оречных изделий для организации дополнительного питания детей(законных представителей) в Волгоградской области.(торт(нес заправка))

« » 2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Питательные вещества (гр.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация, мг							Минеральные вещества, мг				Нормативы (г/сутки)
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
Вариант 10																		
1	Птица отварная	50	3,50	1,63	1,00	33,00	9,200	7,600	0,000	0,600	34,000	46,000	16,000	0,600	№437			
2	Рис припущенный	150	3,90	5,70	40,00	233,00	0,0400	6,7000	0,0100	0,2000	48,0000	100,8000	36,0000	1,2000	№513			
3	Чай с сахаром и лимоном	200	0,40	0,0	15,2	60,0	0,000	1,100	0,000	0,000	8,000	4,000	3,000	0,400	№686			
4	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,060	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600				
	Итого:		10,5	8,0	72,5	413,0	9,3	15,4	0,0	1,4	100,0	183,7	62,1	2,8				

Зав. производством _____

Разработано

ИП Короткова Т.В.

Исполнитель

Утверждено _____
Директор _____
МОУ № _____



Примерное 12-дневное меню для организации горячего питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгоград за счет средств родителей(законных представителей) составлено на основании перечня для организации дополнительного питания утвержденного Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области.(горячие завтраки)

2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
	Вариант 11																	
1	Гуляш из говядины	25/25	3,5	1,6	1,0	33,0	9,200	7,600	0,000	0,600	34,000	46,000	16,000	0,600	№437			
2	Пюре из бобовых (горох)	150	9,8	1,0	23,3	142,7	0,014	4,900	0,008	0,200	34,000	67,200	24,000	0,930	№330			
3	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,060	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600				
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,000	0,000	0,000	0,000	8,000	35,500	14,000	0,300	№685			
	Итого:		16,2	3,3	55,6	320,7	9,3	12,5	0,0	1,4	86,0	181,6	61,1	2,4				

Зав. производством _____



Разработано:
И.И. Короткова Т.В.

Утверждаю _____
Директор _____
МОУ № _____

Примерное диетическое меню для организации питания обучающихся 1-11-х классов в МОУ Волгограда за счет средств родителей (законных представителей) составленного из ассортимента перечня для организации дополнительного питания, утвержденного Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области (горячие завтраки)

2016г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамини, мг											Минеральные вещества, мг	Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
Вариант 12																			
1	Рыба в томатном соусе	50/50	10,60	5,10	5,60	112,50	13,100	20,500	0,000	0,960	23,250	15,500	7,750	1,900	№374				
2	Картофельное пюре	150	4,80	10,20	33,00	245,00	0,200	6,700	0,012	0,200	48,000	100,800	36,000	1,200	№520				
3	Чай с сахаром каркаде	200	0,40	0,00	15,20	60,00	0,000	1,100	0,000	0,000	8,000	4,000	3,000	0,400	№686				
4	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,000	0,000	0,600	10,000	32,900	7,100	0,600					
	Итого:		18,5	16,0	70,1	504,5	13,3	28,3	0,0	1,8	89,3	153,2	53,9	4,1					

Зав. производством _____