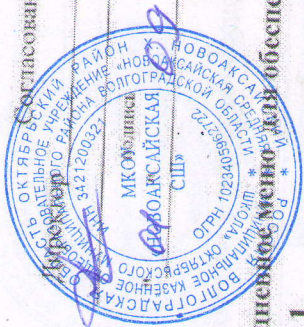


Согласовано:



Дубинкина О.В.

расшифровка 2025г.



Директор ООО «Медиа-Питание»
Мухоморова Н.А. Мухоморова
расшифровка 2025г.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)
День 1

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	250	8,88	14,57	50,24	369,32
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
338/2017м	фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
	Итого	660	15,58	17,63	118,35	698,34

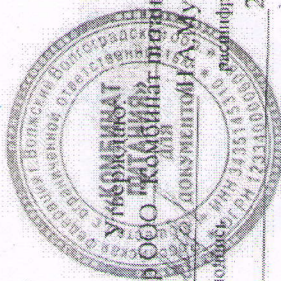


Дубарева О. В.
вспомогательная

Директор ООО "Космический инвентарь" _____

10-ти дневного питания горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)

101/2004л	икра кабачковая консервированная	100	1,6	16,26	10,27	104
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	100,0	7,81	12,28	10,62	180,00
203/2017м	макаронны отварные с маслом	180,0	6,87	7,30	38,35	246,60
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
278/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81
	Итого	620	20,88	38,15	96,50	718,00



Генерал О. В.

расшифровка

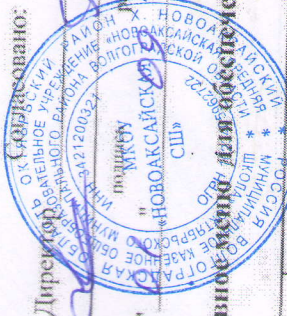
2025F

10-ти дневной меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)

День 3

47/2017м	капуста квашеная с растительным маслом	100	1,70	5,00	8,46	85,70
77-6/331/2022	котлета мясокрупная	100	9,30	6,10	5,90	116,00
171/2017м	каша рассыпчатая гречневая	180	8,76	7,56	43,2	275,87
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00
54-3пн/2022н	чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	10,58	43,52
	Итого	630,0	23,9	19,9	94,8	654,1

Директор



Друбакова О.Б.

подпись

2025г.

Утверждаю:

Директор ООО «Комбинат питания»



Питания А. Мундашева

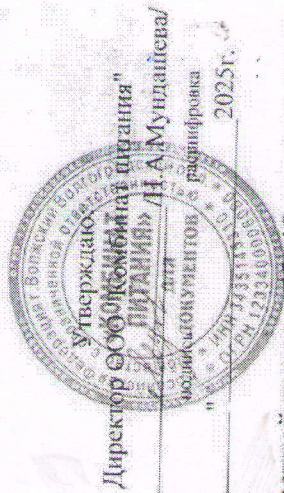
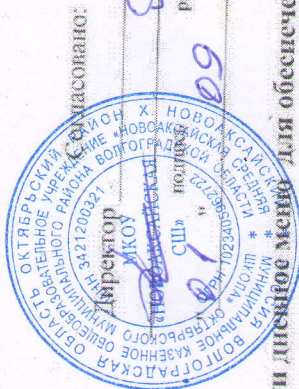
подпись

2025г.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)

День 4

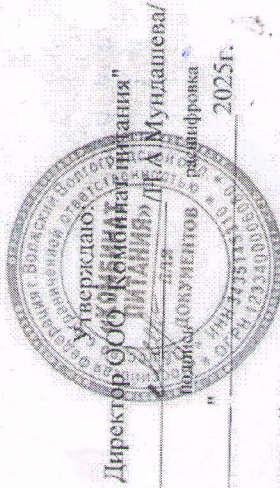
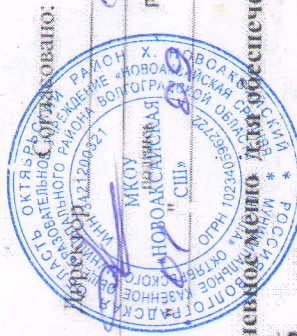
70/71/2017м	овощи по сезону	100	0,8	0,1	1,9	12
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	100	6,73	8,02	5,04	115,30
305/2017м	рис припущенный	180	10,80	12,00	47,60	266,60
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
	Итого	620	21,48	21,10	90,90	560,30



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)

День 5

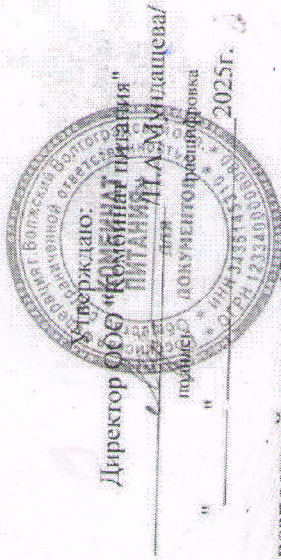
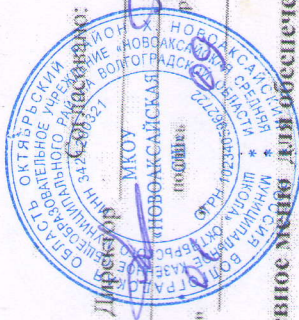
182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	250	8,30	4,24	55,88	369,32
15/2017м	сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00
338/2017м	фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого	610,0	15,0	8,8	107,6	647,3



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)

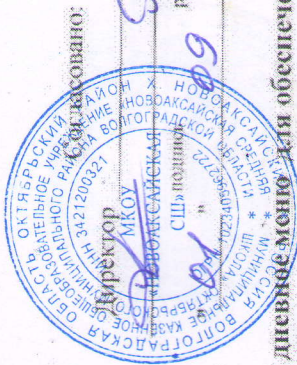
День 6

70/71/2017м	овощи по сезону	100	1,1	0,2	2,8	22
295/332/2017м	Биточки, котлеты куриные с соусом сметанным с луком	100	10,18	11,33	7,07	147,85
204/2017м	макарроны отварные с маслом	180,0	6,87	7,30	38,35	246,60
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
	Итого	620	21,3	19,81	84,58	582,85



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)
 День 7

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	250	6,93	12,82	48,13	330,68
399/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
338/2017м	фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого	660	13,69	15,88	116,44	661,7



Составлено:

Дружкова О. В.

расшифровка

2025г.



Директор ООО "Информационная компания"

Т. А. Нундашева

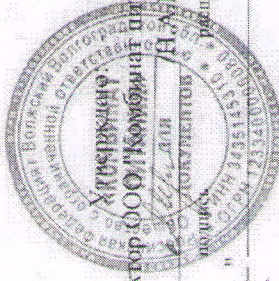
расшифровка

2025г.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)
День 8

282/332/2017м	котлеты из печени с соусом сметанным с луком	100	10,25	11,32	5,93	190,25
310/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	100	0,8	6,01	8,26	92,8
701/2017м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40
278/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81
	Итого	620	19,246	20,36	79,89	605,09

Директор ООО "Комбинат питания"
 Н.А. Мундашева
 расшфровка 2025г.



Директор
 С.В. Дубавко
 расшфровка 2025г.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)

День 9

120/2017м	суп молочный с макаронными изделиями	300	6,56	5,69	23,25	180,00
338/2017м	фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	47,00
14/2017м	масло порциями	10	0,8	7,25	0,13	66
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6
	Итого	660,0	15,7	18,1	77,5	544,6



Директор: *Грибачева А.В.*

расшифровка
2025г.



Директор: *Грибачева А.В.*
расшифровка
2025г.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет (завтрак)
День 10

101/2004л	овощи консервированные (зеленый горошек)	100	3,00	3,90	6,30	70,20
291/2017м	плов из птицы	230	19,42	11,34	29,20	348,06
379/2017м	кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,94	100,6
701	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00
376	Итого	580	29,44	19,12	78,14	651,86

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Г. Лашинной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.
Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с.
Скурихин И.М., Тутельян В.А.
САНПМН 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".