УТВЕРЖДЕНО:

Duperup Unoy Collent

УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резери Школьное питание»

Е. В. Ковбаснюк

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-11 ЛЕТ ООО «РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи ВАВТРАК	Наименование блюда Сыр (порциями)	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
Неделя 1	Сыр (порциями) Тефтели (мясные) (3)	10	2,6	2,7	0	30	№ 89 (97/2004)
		90	11,88	16,29	11,28	243	№ 308 (461/2004)
День 1	Соус красный основной	50	0,32	0,91	2,57	20,15	№ 31 (528/1996)
	Капуста тушеная в сметанном соусе(4)	150	3,6	10,2	11,4	159	TTK № 217
	Кисель витаминизированный (5)	200	0,3	0	28,2	67	TTK № 15
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Итого за завтрак:	540	20,8	20,14	81,75	646,55	
ОБЕД	Морковь отварная (6)	20	0,27	0,47	1,33	11,42	№ 195 (523/2004)
Теделя 1	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,2	№ 66 (135/2004)
День 1	Сметана для супа	5	0,15	0,1	0	10,5	TTK № 81
	Гуляш из мяса говядины (3)	90	13,41	14,13	4,23	198,9	№ 303 (437/2004)
	Отварные макаронные изделия (7)	150	5,3	3,9	32,4	193	№ 188 (516/2004)
	Компот из изюма (8)	200	0,3	0	25,6	100	№ 13 (638/2004)
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Итого за обед:	765	27,39	28,28	122,08	848,02	
	Итого за день	1305	48,19	9 48,42	2 203,83	1494,57	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Допускается замена на фрикадельки из мяса припущенные (тк 387), тефтели с рисом (тк 336), котлеты, биточки, шницели (тк 307)

4 Допускается замена на капусту тушеную (тк 192)

5 Специализированный напиток промышленного производства, обогащенный витаминами и микроэлементами. Допускается замена на кисель из свежих ягод (тк 30)

6 Допускается замена икру морковную (тк 140), морковь по-уральски (ттк 149), овощи свежие порционные

7 Допускается замена на макаронные изделия отварные с сыром (ттк 202)

8 Допускается замена на компот из другого вида сухофруктов, напиток из из замороженных плодов и ягод (ттк 28)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

Булка Сухоложская витаминизированная (1) Итого за обед:	70 820	5,74 27,19	1,52 27,23	34,02 120,78	178,5 888,24	TTK № 53
Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
Чай с сахаром (9)	200	0,2	0	13,7	53	№ 1 (685/2004)
Картофель и овощи тушеные в соусе (8)	150	2,7	8,7	20,6	177	№ 190 (217/2004
Котлиты, биточки рыбные(7)	90	11,03	7,8	14,18	121,2	№ 403(388/2004)
Гренки	20	2,38	0,59	13,9	73,04	№ 77 (551/2004)
Суп-пюре из тыквы (6)	200	1,68	3,28	6,5	64	№ 102 (169/2004)
Салат "Уральский"(5)	60	1	2,7	3,3	45	№ 116 (81/2013)
Итого за завтрак:	420	31,35	24,84	84,53	624,9	
Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
Кофейный напиток с молоком (4)	200	4,1	3,3	15,63	106	TTK № 16
Сгущенное молоко для пудингов и запеканок	20	1,35	1,5	10,1	57,5	TTK № 51
Запеканка из творога (3)	150	21,8	19	32,5	434	№ 200 (366/2004)
Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
			Пищевые вещест	ъ	-	
	Запеканка из творога (3) Сгущенное молоко для пудингов и запеканок Кофейный напиток с молоком (4) Хлеб ржаной с отрубями (2) Булка Сухоложская Витаминизированная (1) Итого за завтрак: Салат "Уральский"(5) Суп-пюре из тыквы (6) Гренки Котлиты, биточки рыбные(7) Картофель и овощи тушеные в соусе (8)	Запеканка из творога (3) 150 Сгущенное молоко для пудингов и запеканок 20 Кофейный напиток с молоком (4) 200 Хлеб ржаной с отрубями (2) 20 Булка Сухоложская Витаминизированная (1) 30 Итого за завтрак: 420 Салат "Уральский"(5) 60 Суп-шоре из тыквы (6) 200 Гренки 20 Котлиты, биточки рыбные(7) 90 Картофель и овощи тушеные в соусе (8) 150 Чай с сахаром (9) 200	Запеканка из творога (3) 150 21,8 Сгущенное молоко для пудингов и запеканок 20 1,35 Кофейный напиток с молоком (4) 200 4,1 Хлеб ржаной с отрубями (2) 20 1,64 Булка Сухоложская Витаминизированная (1) 30 2,46 Итого за завтрак: 420 31,35 Салат "Уральский"(5) 60 1 Суп-пюре из тыквы (6) 200 1,68 Гренки 20 2,38 Котлнты, биточки рыбные(7) 90 11,03 Картофель и овощи тушеные в соусе (8) 150 2,7 Чай с сахаром (9) 200 0,2 Хлеб ржаной с отрубями (2) 30 2,46	Наименование блюда Вес блюда, г белки жиры Запеканка из творога (3) 150 21,8 19 Сгущенное молоко для пудингов и запеканок 20 1,35 1,5 Кофейный напиток с молоком (4) 200 4,1 3,3 Хлеб ржаной с отрубями (2) 20 1,64 0,4 Булка Сухоложская Витаминизированная (1) 30 2,46 0,64 Итого за завтрак: 420 31,35 24,84 Салат "Уральский"(5) 60 1 2,7 Суп-шюре из тыквы (6) 200 1,68 3,28 Гренки 20 2,38 0,59 Котлиты, биточки рыбные(7) 90 11,03 7,8 Картофель и овощи тушеные в соусе (8) 150 2,7 8,7 Чай с сахаром (9) 200 0,2 0 Хлеб ржаной с отрубями (2) 30 2,46 0,64	Запеканка из творога (3) Сгущенное молоко для пудингов и запеканок 20 1,35 1,5 10,1 Кофейный напиток с молоком (4) 200 4,1 3,3 15,63 Хлеб ржаной с отрубями (2) Булка Сухоложская Витаминизированная (1) 30 2,46 40 31,35 24,84 84,53 Салат "Уральский"(5) 60 1 2,7 3,3 Суп-шоре из тыквы (6) 200 1,68 3,28 6,5 Гренки 20 2,38 0,59 13,9 Котлиты, биточки рыбные(7) 90 11,03 7,8 14,18 Картофель и овощи тушеные в соусе (8) 150 2,7 8,7 20,6 Чай с сахаром (9) 200 0,2 0 14,58	Наименование блюда Вес блюда, г белки жиры углеводы Энергитич ценность Запеканка из творога (3) 150 21,8 19 32,5 434 Сгушенное молоко для пудингов и запеканок 20 1,35 1,5 10,1 57,5 Кофейный напиток с молоком (4) 200 4,1 3,3 15,63 106 Хлеб ржаной с отрубями (2) 20 1,64 0,4 9,72 50,9 Булка Сухоложская Витаминизированная (1) 30 2,46 0,64 14,58 76,5 Итого за завтрак: 420 31,35 24,84 84,53 624,9 Салат "Уральский"(5) 60 1 2,7 3,3 45 Суп-шоре из тыквы (6) 200 1,68 3,28 6,5 64 Гренки 20 2,38 0,59 13,9 73,04 Котлиты, биточки рыбные(7) 90 11,03 7,8 14,18 121,2 Картофель и овощи тушеные в соусе (8) 150 2,7 8,7 20,6

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4

5 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Допускается замена на морковную запеканку с творогом (тк205), запеканку творожную "Зеора" (ттк 258)

4 Допускается замена на чай с молоком (тк 3), какао с молоком (тк 18), кофейный напиток с молоком (тк 16)

5 Допускается замена на салат из свежей капусты (ттк 109), салат из свежей капусты (с горошком зеленым) (ттк 109), салат из квашеной капусты (тк 116), овощи отварные (тк195)

6 Допускается замена на суп-пюре из разных овощей (тк 76)

7 Допускается замена на тефтели рыбные (тк 414), рыбу тушеную с овощами (тк 402), рыбу припущенную (тк 402)

8 Допускается замена на картофель в молоке (тк 207), картофель запеченный(тк 242), сложный гарнир (тк 218)

9 Допускается замена на чай с лимоном1 (тк2), чай с лимон (тк2)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

	Итого за день	141	5 48,9	9 50,	3 209,02	1491,9	
	Итого за обед:	765	28,85	27,76	118,76	818,5	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Напиток из клубники (8)	200	0,2	0,1	25	102	TTK № 28
	Курица тушеная с картофелем и овощами (7)	200	21,68	15,28	36,1	287,2	TTK № 611
День 3	Смктана для супа	5	0,15	0,1	0	10,5	TTK № 81
Неделя 1	Борщ с капустой и картофелем	200	1,76	4,24	12,96	96,8	№ 79 (110/2004)
ОБЕД	Салат из свежих помидоров с растительным маслом (6)	60	0,6	6	2,1	67	TTK № 113
	Итого за завтрак:	650	20,14	22,54	90,26	673,4	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Чай с лимоном (5)	200	0,3	0	15,2	60	№ 2 (686/2004)
	Плов из куриного филе (4)	200	13,04	12,4	33	161,6	№ 614 (601/2013)
День 3	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	№ 89 (97/2004)
Неделя 1	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,12	58	№ 157 (1/13 /2015
BABTPAK	Фрукты (3)	180	0	0	17,64	70,5	TTK № 161
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
				Тищевые вещеет	T Ba	-	
				Пищевые вещест	rpa		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Расчет пищевой ценности блюда - по яблоку

4 Допускается замена на котлеты рколенные из цыплят-оройлеров (филе) (тк 344, курицу тушеную с овощами (тк 602), мясо кур в соусе (тк 386), гарнир - рис оварной рассыпчатый (тк 214), рис припущенный с овощами (тк 191)

5 Допускается замена на чай с сахаром(тк1), чай с лимон (тк2)

б Допускается замена на огурцы консервированные (тк 127), овощи порционные отварные (тк 195), огурец свежий (тк 87), помидор свежий порционный (тк 86)

7 Допускается замена на рагу из мяса кур(филе) (тк614) или сложный гарнир(тк218) и котлеты из цыпленка бройлера (филе) (тк 344)

8 Допускается замена на напиток из свежезамороженных плодов и ягод другого вида (ттк 28)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

				Пищевые веществ	ва		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептурь
ЗАВТРАК	Сыр (порциями) (3)	10	2,6	2,7	0	30	№ 89 (97/2004)
Неделя 1	Тефтели рыбные (4)	90	12,4	9,9	5,5	162	№ 414 (414/2015
День 4	Соус красный основной	50	0,32	0,91	2,57	20,15	№ 31 (528/1996)
	Овощи припущенные гарнир (5)	30	0,75	1,05	1,86	20,4	TTK № 233
	Пюре картофельное (6)	120	2,7	3,9	16,5	151,2	№ 187 (520/2004
	Напиток из черной смородины (7)	200	0,2	0,1	25	102	TTK № 58
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Итого за завтрак:	550	20,07	19,6	85,73	613,15	
ОБЕД	Морковь по-уральски (8)	60	0,72	5,34	3,66	67,8	TTK № 149
Неделя 1	Рассольник Домашний	200	1,76	2,8	11	76,8	№ 62 (131/2004)
День 4	Сметана для супа	5	0,15	0,1	0	10,5	TTK Nº 81
	Гуляш из филе курицы (9)	90	13,14	10,1	3,8	130,5	TTK № 603
	Каша рассыпчатая гречневая (10)	150	8,2	5,4	35,9	242	№ 189 (297/2004
	Масло для поливки блюд	5	0,04	3,19	0,06	29,09	TTK № 49
	Компот из свежих яблок (11)	200	0,1	0,1	15,41	61	TTK 5
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Итого за обед:	810	27,31	28,19	118,43	872,69	
	Итого за день	1360	47,38	47,79	204,16	1485,84	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

2 3 Допускается замена на масло сливочное для бутербродов (тк 157)

4 Допускается замена на котлеты рыбные (тк 403), суфле "Рыбка"(тк 401), рыбу тушеную с овощами (тк 402)

- 5 Допускается замена на овощи отварные порционные (тк 195)
- 6 Допускается замена на картофель запеченный (ттк 242)
- 7 Допускается замена на напиток из другого вида плодов и ягод (ттк 28)
- 8 Допускается замена на овощи отварные порционные (тк 195), овощи свежие порционные, салат из моркови с растительным маслом (ттк 136)
- 9 Допускается замена на фрикадельки из цыпленка бройлера (филе) (тк 317), курицу тушеную с овощами (тк 602)
- 10 Допускается замена на кашу гречневую с овощами (тк 249)
- 11 Допускается замена на компот из изюма (тк 13)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

	Итого за день	1435	46,69	9 44,32	234,24	1494,65	5
	Итого за обед:	790	26,65	24,59	129,46	854,56	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK Nº 58
	Кисель витаминизированный (10)	200	0,3	0	28,2	67	TTK Nº 15
-	Рагу из овощей (9)	150	2,3	3,7	13,5	102	№ 193 (541/2004)
	Котлеты, биточки шницели (мясные) (8)	90	12,9	14,4	7,7	214,2	№ 307 (451/2004)
Цень 5	Гренки	20	2,38	0,59	13,9	73,04	№ 77 (551/2004)
Неделя 1	Суп из бобовых (7)	200	7,12	3,04	15,06	124	TTK Nº 101
ОБЕД	Свекла отварная (6)	30	0,45	0,7	2,5	19,32	№ 195 (523/2004)
	Итого за завтрак:	645	20,04	19,73	104,78	640,09	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Витаминизированное какао (5)	200	3,9	3,1	25,2	145	TTK № 10
	Масло для поливки блюд	5	0,04	3,19	0,06	29,09	TTK № 49
_	Каша рисовая молочная с тыквой (4)	150	4,7	2,4	37,3	131	№ 201(303/2004)
День 5	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,28	63	№ 262 (1/6/2015)
Неделя 1	Сыр (порциями)	20	5,2	5,4	0	60	№ 89 (97/2004)
ВАВТРАК	Фрукты (3)	180	0	0	17,64	84,6	TTK № 161
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
				THIMEDDIC BEINGOTT	I	1	
				Пищевые веществ	ia.		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4.5

Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" 2

Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Расчет пищевой ценности блюда - по яблоку

4 Допускается замена на другой вид молочной каши, кашу пшенную с тыквой (тк 201)

5 Специализированный напиток промышленного производства, обогащенный витаминами и микроэлементами. Допускается замена на какао с молоком (тк 18)

6 Допускается замена на салат из свеклы с сыром (тк 104), салат из свеклы "Бурячок"(тк108), овощи свежие порционные

Допускается замена на суп картофельный с бобовыми (тк 69)

8 Допускается замена на тефтели с рисом (тк336), котлеты, биточки, шницели из свинины (тк 393), фрикадельки из мяса говядины припущенные (тк387) 9

Допускается замена на картофель в молоке (тк207), картофель запеченный (тк 242), капусту тушеную (тк192)

10 Специализированный напиток промышленного производства, орогащенный витаминами и микроэлементами. Допускается замена на кисель из свежих ягод (ТКЗU)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

				Пищевые вещести	за]	
]	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
ВАВТРАК	Фрукты (3)	180	0	0	17,64	84,6	TTK № 161
Неделя 1	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,12	58	№ 157 (1/13/2015)
День 6	Каша молочная геркулесовая (4)	150	5,78	3,75	21,89	146,25	TTK 201
	Масло для поливки блюд	5	0,04	3,19	0,06	29,09	TTK Nº 49
	Чай с молоком(5)	200	4,3	3,3	15,67	107	TTK Nº 3
	Йогурт 2,5% (6)	150	4,2	3	16,95	118,5	пром
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Итого за завтрак:	745	18,52	20,68	96,63	670,84	
ОБЕД	Салат из свежей капусты (с кукурузой) (7)	60	0,84	2,76	5,16	49,2	TTK № 109
Неделя 1	Суп-пюре из разных овощей	200	2,64	3,6	10,35	84,8	№ 76 (29/2/2015)
День 6	Гренки	20	2,38	0,59	13,9	73,04	№ 77(551/2004)
	Рыба отварная под маринадом (8)	150	21,5	27	17	263,3	№ 616 (2/7/2015)
	Напиток из ежевики (9)	200	0,2	0,1	25	102	TTK № 28
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
FE 1171	Итого за обед:	730	28,76	27,21	120,01	827,34	
	Итого за день	147	5 47,2	8 47,89	216,64	1498,18	3

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4,5

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Расчет пищевой ценности блюда - по яблоку

4 Допускается замена на кашу молочную геркулесовую (тк 201), другой вид молочной каши

5 Допускается замена на чай с молоком (тк 3)

6 Допускается замена на сыр (порциями) (тк 89)

7 Допускается замена на овощи отварные (тк 195), салат из квашеной капусты (тк 116)

8 Допускается замена на котлеты, биточки рыбные (тк 403)

9 Допускается замена на напиток из другого вида свежезамороженных плодов и ягод (ттк28)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи ЗАВТРАК	Наименование блюда Масло сливочное для бутербродов	Вес блюда, г	белки 0,05	жиры 3,2	углеводы 0,06	Энергитич ценность	№ рецептуры № 157 (1/13/2015)
Неделя 1	Фрикадельки из мяса припущенные (3)	90	13,05	13,8	6	201	№ 387 (63/2003)
День 7	Рис припущенный с овощами (4)	150	3,6	11,58	38	271,5	№ 191 (36/2003)
	Чай с сахаром (5)	200	0,2	0	13,7	53	№ № 1 (685/2004)
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Итого за завтрак:	495	21	19,62	82,06	681,9	
ОБЕД	Салат из свежей капусты (6)	60	0,78	2,7	5	70,2	TTK № 109
Неделя 1	Борщ "Сибирский"	200	3,12	3,44	12,8	94,4	№ 54 (111/2004)
День 7	Сметана для супа	5	0,15	0,1	0	10,5	TTK Nº 81
	Запеканка картофельная с рыбой (7)	150	12,2	11,95	19,69	240,5	TTK № 556
	Соус сметанный (8)	50	0,29	1,81	1,67	24,4	№ 39 (600/2004)
	Напиток из ягодной смеси (9)	200	0,2	0,1	25	102	TTK № 28
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Итого за обед:	765	24,94	27,26	112,76	797	

Соотношение Б:Ж:У 1:1,1:4,2

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением отрубей

3 Допускается замена на котлеты, биточки, шницели (тк 307), котлеты, биточки шницели (тк393)

4 Допускается замена на рис отварной рассыпчатый (тк 214)

5 Допускается замена на чай с лимоном (тк2)

6 Допускается замена на салат "Здоровье" (тк 111), овощи отварные порционные (тк 195)

7 Допускается замена на котлеты, биточки рыбные (тк 403), рыбу под сырной корочкой (ттк 405) с картофельным пюре (тк 187)

8 Допускается подача блюда с маслом для поливки блюд (ттк 49)

9 Допускается замена на напиток из другого вида замороженных плодов и ягод (ттк28)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
ЗАВТРАК	Запеканка из творога с яблоками (3)	150	19,95	17,1	26,4	339	№ 247 (16/5/2015)
Неделя 1	Сгущенное молоко для пудингов и запеканок	10	0,7	0,8	5,05	28,8	TTK № 51
День 8	Кофейный напиток с молоком (4)	200	4,1	3,3	15,63	106	TTK № 16
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Итого за завтрак:	410	28,85	22,24	71,38	601,2	
ОБЕД	Морковь отварная (5)	20	0,26	0,47	1,33	11,42	№ 195 (523/2004)
Неделя 1	Щи из свежей капусты и картофеля	200	1,6	3,44	8	70,4	№ 58 (124/2004)
День 8	Сметана для супа	5	0,15	0,1	0	10,5	TTK № 81
	Гуляш "Праздничный" (6)	90	16,56	12,33	21,06	87,3	№ 613 (593/2013)
	Каша рассыпчатая гречневая (7)	150	8,2	5,4	35,9	242	№ 189 (297/2004)
_	Кисель витаминизированный (8)	200	0,3	0	28,2	67	TTK № 15
_	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Итого за обед:	765	26,27	29,9	123,09	743,62	
	Итого за день	1175	5 55,1	2 52,14	194,47	1344,82	2

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" 1

Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

2 3 Допускается замена на пудинг из творога запеченный (тк208), запеканку творожную со свежими ягодами (ттк 248)

Допускается замена на кофейный напиток с молоком (тк 16)

5 Допускается замена на овощи порционные свежие, салат из свежих помидоров с растительным маслом (ттк113)

6 Допускается замена на гуляш из филе курицы (ттк 603), котлеты, биточки, шницели (тк307)

7 Допускается замена на кашу гречневую с овощами (тк 249)

8 Специализированный напиток промышленного производства, обогащенный витаминами и микроэлементами. Допускается замена на кисель из свежих ягод(тк 30)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

				Пищевые веще	ства		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
ЗАВТРАК	Фрукты (3)	180	0	0	17,64	84,6	TTK № 161
Неделя 1	Сыр (порциями) (4)	10	2,6	2,7	0	35	№ 89 (97/2004)
День 9	Зразы из цыпленка-бройлера с луком и яйцом (5)	90	14,1	5,85	7,29	141	TTK № 612
•	Макароны отварные с овощами (6)	150	4,95	9,68	28,91	175,5	№ 260 (209/2005)
	Чай с лимоном (7)	200	0,3	0	15,2	60	№ 2 (686/2004)
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Итого за завтрак:	680	20,05	19,27	93,34	623,5	
ОБЕД	Огурец консервированный (8)	30	0,2	0	0,5	3	№ 127 (5/1/2015)
Неделя 1	Суп картофельный с рыбой	200/16	5,52	3,52	14,48	116	№ 78 (133/2004)
День 9	Рагу из мяса кур (филе) (9)	150	15,96	16,62	24,45	195	№ 615 (3/9/2015)
	Напиток из абрикосов (10)	200	0,2	0,1	25	102	TTK Nº 28
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Итого за обед:	700	29,08	28,2	113,03	871	

Итого за день

1380 49,13 47,47 206,37

1494,5

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" 2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Расчет пищевой ценности блюда - по яблоку

4 Допускается замена на масло сливочное для бутербродов (тк 157)

- 5 Допускается замена на фрикадельки из цыпленка бройлера (филе) (тк 137), гуляш из филе курицы (ттк 603)
- 6 Допускается замена на отварные макаронные изделия (тк 188), макаронные изделия отварные с сыром (ттк 202)
- 7 Допускается замена на чай с сахаром (тк 1)
- 8 Допускается замена на овощи свежие порционные, овощи отварные порционные (тк 195) 9
 - Допускается замена на курицу тушеную с картофелем и овощами (ттк 611)
- 10 допускается замена на напиток из другого вида плодов и ягод (ттк 28)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

	рулка Сухоложская витаминизированная (1)	1 /0					
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Компот из свежих яблок (10)	200	0,1	0,1	15,41	61	TTK Nº 5
	Плов из говядины (9)	200	13,5	21	38,5	344	№ 601 (601/2013)
ень 10	Гренки	20	2,38	0,59	13,9	73,04	№ 77 (551/2004)
еделя 1	Суп-крем из шпината (8)	200	2,56	3,52	13,98	100,8	TTK № 85
БЕД	Свекла отварная (7)	30	0,45	0,7	2,5	19,32	№ 195 (523/2004)
	Итого за завтрак:	500	22,04	20,65	83,49	554,42	
_	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Чай с сахаром (6)	200	0,2	0	13,7	53	№ 1 (685/2004)
	Пюре картофельное (5)	130	3	4,2	17,9	163,8	№ 187(520/2004)
ень 10	Морковь отварная (подгарнировка) (5)	20	0,26	0,47	1,33	11,42	№ 195 (523/2004)
еделя 1	Суфле "Рыбка" (4)	90	11,88	12,24	1,26	163,8	№ 401 (43/2006)
АВТРАК	Сыр (порциями) (3)	10	2,6	2,7	0	35	№ 89 (97/2004)
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
				Тищевые вещее	T Du	1	
-				Пищевые вещест		-	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4,3

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

2 Допускается замена на масло сливочное для бутербродов (тк 157)

4 Допускается замена на тефтели рыбные (тк 414)

- 5 Допускается замена на картофель и овощи тушеные в соусе (тк190)
- 6 Допускается замена на чай с лимоном (тк2)
- Допускается замена на овощи свежие порционные
- 8 Допускается замена на суп-пюре из разных овощей (тк 76)
- 9 Допускается замена на плов (со свининой) (тк 427), на фрикадельки из мяса припущенные (тк 387) и рис отварной рассыпчатый (тк214) допускается замена на напиток из свежезамороженных плодов и ягод (ттк28)
- 10

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

	Итого за день	1425	47,7	6 50,	5 203,27	1560,36	5
	Итого за обед:	765	26,06	27,56	120,01	766,46	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Компот из изюма (10)	200	0,3	0	25,6	100	№ 13 (638/2004)
	Картофель запеченный (9)	150	3,38	3,9	26,55	162	TTK № 242
	Котлеты, биточки рыбные (8)	90	11,03	7,76	14,18	121,16	№ 403 (388/2004)
ь 11	Сметана для супа	5	0,15	0,1	0	10,5	TTK № 81
еля 1	Рассольник Ленинградский	200	2,4	3,6	16,8	108	№ 63 (132/2004)
ЕД	Горошек зеленый (7)	20	0,6	0,04	1,28	9,8	TTK 245
	Итого за завтрак:	660	21,7	22,94	83,26	793,9	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
-	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Витаминизированное какао (6)	200	3,9	3,1	25,2	145	TTK № 10
	Омлет натуральный (5)	150	15	17	2,7	298,9	№ 197 (340/2004)
	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,12	58	№ 157 (1/13/2015
ь 11	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	35	№ 89 (97/2004)
еля 1	Салат "Уральский" (4)	60	1	2,7	3,3	45	№ 116(81/2013)
ВТРАК	Фрукты (3)	180	0	0	17,64	84,6	TTK № 161
оием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
			<u></u>	Пищевые вещест	гва	4	
				Пищевые вещест	гва		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" 2

Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением отрубей

3 Расчет пищевой ценности блюда - по яблоку 4

Допускается замена на салат "Здоровье" (тк 111), овощи отварные порционные (тк 195), овощи свежие порционные

5 Допускается замена на омлет с картофелем запеченный (ттк 246), омлет с сыром (тк 198)

6 Специализированный напиток промышленного производства, обогащенный витаминами и микроэлементами. Допускается замена на какао с молоком (тк 18)

Допускается замена на кукурузу консервированную (ттк 259), овощи отварные (тк 195), овощи свежие порционные

8 Допускается замена на рыбу, припущенную в молоке (тк 426), рыбу, тушеную с овощами (тк 402), тефтели рыбные (тк 414) 9

Допускается замена на картофель в молоке (тк 207), картофель, запеченный со сметаной (ттк230)

10 допускается замена на напиток из свежезамороженных плодов и ягод (ттк 28)

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: 7-11 лет

	Итого за день	1535	47,75	5 47,74	202,04	1489,93	1
	Итого за обед:	790	27,93	28,33	118,3	896,34	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	70	5,74	1,52	34,02	178,5	TTK Nº 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 58
	Напиток из сливы (8)	200	0,2	0,1	25	102	TTK № 28
	Соус сметанный	100	0,57	3,62	3,34	48,8	№ 39(600/2004)
	Голубцы с мясом и рисом ленивые	150	12,94	9,9	9,9	187,5	TTK № 388
Сень 12	Гренки	20	2,38	0,59	13,9	73,04	№ 77 (551/2004)
Іеделя 1	Суп-пюре из картофеля	200	3,2	4,88	17,12	126,4	№ 84 (171/2004)
ОБЕД	Кукуруза консервированная (7)	20	0,44	0,08	0,44	3,6	TTK № 259
	Итого за завтрак:	745	19,82	19,41	83,74	593,59	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	14,58	76,5	TTK № 53
	Хлеб ржаной с отрубями (2)	20	1,64	0,4	9,72	50,9	TTK № 58
	Чай с молоком (6)	200	4,3	3,3	15,67	107	TTK № 3
	Масло для поливки блюд	5	0,04	3,19	0,06	29,09	TTK № 49
	Каша молочная рисовая (5)	150	3,08	2,48	9	69	TTK № 201
Цень 12	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,12	58	№ 157 (1/13/2015
Іеделя 1	Йогурт 2,5% (4)	150	4,2	3	16,95	118,5	пром
ВАВТРАК	Фрукты (3)	180	0	0	17,64	84,6	TTK № 161
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	белки	жиры	углеводы	Энергитич ценность	№ рецептуры
						1	
				Пищевые вещести	aa a		

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4,5

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением отрубей

3 Расчет пищевой ценности блюда - по яблоку

4 Допускается замена на сыр (порциями) (тк 89)

5 Допускается замена на кашу молочную рисовую (тк201), на молочную кашу из другого вида крупы

6 Допускается замена на чай с молоком (тк3)

7 Допускается замена на овощи свежие порционные, овощи отварные (тк 195)

8 Допускается замена на напиток из другого вида плодов и ягод (ттк28)