

СОГЛАСОВАНО
М.О. Директор ИП "Тальмаштернбавая ОШ"
Иванов - Яковлев

01.12.2024 г.

Примерное двухнедельное меню для обеспечения горячего питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет на 2024-2025 учебный год

с учётом режима занятий – пять дней в неделю, суббота и воскресенье выходные дни

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	№ Рецеп- туры
			белки	жиры	углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
Неделя 1 день 1 Понедельник							
Завтрак	Салат из белокочанной капусты	100	1.6	5.1	9.4	90	79
	Котлета куриная Приоскольская	100	15	19,6	21,8	323	ТТК 138
	Каша гречневая рассыпчатая	180	8.9	8.1	42.5	279	378
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0.5	0.2	15,1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
	Всего	637	30.1	33.7	106.8	844	
Неделя 1 день 2 Вторник							
Завтрак	Борщ со свеж. капустой, картофелем и фасолью	250	4.9	10	36.2	254	ТТК 53
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	20	80	868
	Пирожок печёный с конфитуром	100	5.1	5.6	49.6	243	ТТК 98
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
	Всего	600	14.1	16.3	123.8	672	
Неделя 1 день 3 Среда							
Завтрак	Салат овощной Свежесть	100	1.5	10.1	4.4	115	ТТК 56
	Гуляш	120	15.8	28	4.9	334	591
	Макаронные изделия отварные	180	6,1	6.5	37	231	688
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0.5	0.2	15,1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
	Всего	657	28	45.5	79.4	832	
Неделя 1 день 4 Четверг							

Завтрак	Суп картофельный с вермишелью и мясом кур	250	8,1	3,1	17,4	130	208
	Какао с молоком	200	3,2	2,7	25	137	959
	Сдоба с творогом	100	15,8	13,2	15,6	244	ТТК 99
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	600	31,2	19,7	76,0	606	

Неделя 1 день 5 Пятница

Завтрак	Салат из квашеной капусты	100	1,6	5	7,7	82	81
	Филе лангасиуса припущенное	100	20	8,6	4,8	176	488
	Пюре картофельное	180	3,6	6,3	24,1	168	694
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,5	0,2	15,1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	637	29,8	20,8	69,7	578	

Неделя 1 день 6 Суббота – выходной день в образовательном учреждении

Неделя 1 день 7 Воскресенье – выходной день в образовательном учреждении

Неделя 2 день 1 Понедельник

Завтрак	Салат из белокочанной капусты	100	1,6	5,1	9,4	90	79
	Котлета куриная Приоскольская	100	15	19,6	21,8	323	ТТК 138
	Макаронные изделия отварные	180	6,1	6,5	37	231	688
	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	14,8	56	943
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	630	27,4	32,1	101	795	

Неделя 2 день 2 Вторник

Завтрак	Борщ со свеж. капустой, картофелем и фасолью	250	4,9	10	36,2	254	ТТК 53
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	20	80	868
	Пирожок печёный с конфитуром	100	5,1	5,6	49,6	243	ТТК 98
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	600	14,1	16,3	123,8	672	

Неделя 2 день 3 Среда

Завтрак	Салат овощной Свежесть	100	1,5	10,1	4,4	115	ТТК 56
---------	------------------------	-----	-----	------	-----	-----	--------

	Филе кур. тушенное в соусе	110	19,9	8,0	8,1	184	643
	Пюре картофельное	180	3,6	6,3	24,1	168	694
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,5	0,2	15,1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	647	29,6	25,3	69,7	619	

Неделя 2 день 4 Четверг

Завтрак	Суп картофельный с вермишелью и мясом кур	250	8,1	3,1	17,4	130	208
	Какао с молоком	200	3,2	2,7	25	137	959
	Сдоба с творогом	100	15,8	13,2	15,6	244	ТТК 99
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	600	31,2	19,7	76,0	606	

Неделя 2 день 5 Пятница

Завтрак	Салат из квашеной капусты	100	1,6	5	7,7	82	81
	Плов из птицы	200	20,3	10,7	33,4	311	646
	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	14,8	56	943
	Хлеб пшеничный в/с	50	4,1	0,7	18	95	ТТК 35
	Всего	550	26,6	16,6	73,9	544	

Неделя 2 день 6 Суббота – выходной день в образовательном учреждении

Неделя 2 день 7 Воскресенье – выходной день в образовательном учреждении

Номера рецептов указаны в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания.
 Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко 2009 года или на основании ТТК разработанных на предприятии.