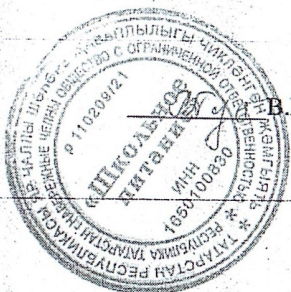


УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Школьное питание"



В.П.Гусева

«СОГЛАСОВАНО»

Шамгулова С.С.

(руководитель организации)



**Примерное двенадцатидневное меню
для организации одноразового горячего питания (завтраков) для обучающихся старших классов (с 12 лет и старше)
общеобразовательных учреждений на 2021-2022 учебный год (сезон осень-зима),
обслуживаемых ООО "Школьное питание" г.Набережные Челны**

№ по сб. рец., ТТК	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	А	С	Са	Mg	Fe
День 1												
	Десерт фруктовый (Яблоко)	100	0,00	0,00	8,07	32,30	0,07	0,00	11,00	60,00	5,47	0,27
7/10	Сыр порционно	30	7,80	9,00	0,00	112,20	0,18	0,00	0,00	179,28	52,50	0,72
ТТК-738к	Котлеты "Крестьянские" с маслом	2/50/5	12,05	11,90	10,03	195,50	0,11	0,02	0,60	14,08	26,69	1,81
516/04	Макаронные изделия отварные	180	6,36	7,44	42,36	261,84	0,11	0,00	0,00	23,76	10,68	0,43
ТТК437	Чай полусладкий с молоком	200	1,63	1,25	7,18	46,00	0,02	0,01	0,54	76,50	8,80	0,43
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		30,47	29,77	85,94	714,00	0,54	0,03	12,14	364,72	108,34	3,93
День 2												
45/04	Салат из квашеной капусты	100	1,16	5,00	8,00	81,30	0,00	0,03	21,26	92,66	6,33	0,00
ТТК-338к	Рагу из мякоти птицы	50/150	10,00	12,00	19,00	244,00	0,13	0,06	0,00	49,32	22,00	1,18
ТТК-253н	Чай "Витаминный" полусладкий	200	1,14	0,08	15,22	66,16	0,02	0,00	0,85	34,62	23,20	1,06
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
ТТК-235н	Блинчики с повидлом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	132,0	23,0	1,00
	Итого:		17,43	18,71	91,14	646,00	0,26	0,14	22,14	319,70	78,73	3,51
День 3												
	Десерт фруктовый (Апельсин)	120	0,47	0,00	12,86	50,40	0,04	0,00	23,40	27,20	10,40	0,24
35/10.	Салат из отварной свеклы с яблоками	100	1,00	5,16	17,83	121,98	0,02	0,00	9,30	28,93	17,06	1,50
ТТК247н	Гречка с говядиной "Батыр"	50/150	22,32	17,51	39,89	406,43	0,16	0,09	1,18	147,68	37,99	1,52
ТТК475	Чай полусладкий	200	0,18	0,00	4,78	19,90	0,01	0,00	0,04	5,25	4,40	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		26,60	22,85	93,66	684,05	0,29	0,09	14,48	220,16	74,05	3,54
День 4												
ТТК-130	Салат "Метелка" (капуста св., морковь св., свекла отв., масло раст.)	100	1,00	4,00	8,00	70,00	0,06	0,00	7,17	27,90	18,50	1,30
ТТК 730	Фрикадельки рыбные "Капелька" с соусом томатным	50/50	10,04	6,40	3,65	112,36	0,09	0,25	4,00	189,60	12,20	1,19
520/04	Пюре картофельное	180	3,84	8,16	26,28	196,80	0,19	0,11	13,08	57,96	19,56	1,48
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,01	0,00	2,83	8,45	1,36	0,07
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Печенье сахарное	18	2,00	1,27	18,77	94,78	0,05	0,00	0,08	33,96	7,50	0,37
	Итого:		19,81	20,01	90,20	646,00	0,46	0,36	27,16	328,97	63,32	4,68
День 5												
	Десерт фруктовый (Яблоко)	150	0,00	0,00	12,11	48,45	0,11	0,00	16,50	90,00	8,21	0,41
ТТК-65	Морковь тёртая с сахаром	100	1,00	0,10	11,50	50,00	0,03	0,00	7,42	26,10	36,50	0,68

Салат "Морошка" со сгущенным молоком	150/50	14,06	18,53	51,15	434,41	0,10	0,00	0,48	489,62	36,00	1,88
Сладкий напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,95	100,45	0,03	0,35	0,98	92,00	10,50	0,20
Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
Итого:		20,85	21,48	109,01	714,00	0,33	0,35	25,38	708,82	95,41	5,44

День 6												
ТТК23н	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	100	2,50	5,20	6,66	78,16	0,08	0,03	7,16	40,20	21,16	0,60
ТТК-649к	Биточки "Рябушка" с маслом	2/50/5	12,05	17,90	15,03	230,03	0,12	0,12	0,00	15,06	28,45	1,55
510/04	Каша пшениная вязкая	180	5,04	8,10	28,80	208,20	0,14	0,06	0,00	25,44	35,30	2,83
ТТК475	Чай полуслидкий	200	0,18	0,00	4,78	19,90	0,01	0,00	0,04	5,25	4,40	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Мармелад	16	0,00	0,00	12,38	49,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,32	0,06
	Итого:		22,40	31,38	85,95	671,14	0,41	0,21	7,20	97,05	73,83	5,32

День 7												
	Десерт фруктовый (Апельсин)	100	0,39	0,00	10,72	42,00	0,03	0,00	19,50	22,67	8,67	0,20
ТТК-66	Салат "Солнышко" (морковь св., яблоки, масло раст.)	100	0,80	5,00	7,00	80,00	0,03	0,00	1,02	21,10	24,00	1,30
440/2010	Пельмени мясные отварные с маслом	200/5	21,10	12,45	36,05	341,00	0,17	0,00	0,39	24,40	37,20	0,97
ТТК253н	Чай "Витаминный" полуслидкий	200	1,14	0,08	15,22	66,16	0,02	0,00	0,85	34,62	23,20	1,06
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		26,06	17,71	87,29	646,00	0,31	0,00	21,76	113,89	97,27	3,80

День 8												
ТТК-976	Салат из белокочанной капусты с кукурузой	100	1,90	8,33	11,23	104,06	0,05	0,02	17,30	30,70	14,70	0,59
ТТК-739к	Котлеты "Татарские" с маслом	2/50/5	13,05	16,90	10,03	245,50	0,08	0,11	0,60	21,10	40,75	1,97
516/04	Макаронные изделия отварные	180	6,36	7,44	42,36	261,84	0,11	0,00	0,00	23,76	10,68	0,43
ТТК437	Чай полуслидкий с молоком	200	1,63	1,25	7,18	46,00	0,02	0,01	0,54	76,50	8,80	0,43
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		25,57	34,10	89,10	714,00	0,32	0,14	18,44	163,16	79,13	3,69

День 9												
13/2010.	Салат из свежих огурцов	100	0,76	6,08	2,38	67,30	0,03	0,00	9,50	21,80	13,30	0,58
ТТК-289н	Минтай запеченный с овощами (из филе промышленного производства)	75/25	13,40	3,10	5,85	115,40	0,01	0,12	3,80	19,50	48,80	1,00
520/04	Пюре картофельное	180	3,84	8,16	26,28	196,80	0,19	0,11	13,08	57,96	19,56	1,48
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,01	0,00	2,83	8,45	1,36	0,07
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Печенье сахарное	18	2,00	1,27	18,77	94,78	0,05	0,00	0,08	33,96	7,50	0,37
	Итого:		22,93	18,79	86,78	646,00	0,35	0,23	29,29	152,77	64,72	3,77

День 10												
39/10	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	1,17	8,66	14,38	140,22	0,03	0,00	1,02	21,10	24,00	1,30
7/10	Сыр порционно	10	2,60	3,00	0,00	37,40	0,06	0,00	0,00	59,76	17,50	0,24
ТТК-270	Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	6,43	9,67	12,89	164,50	0,03	0,00	0,10	257,00	32,90	0,24
ТТК-198н	Какао с молоком полуслидкое	200	3,40	2,80	17,00	106,70	0,04	0,40	1,30	122,60	22,50	0,54
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27

	повидлом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	132,0	23,0	1,00
	о:		18,73	25,76	93,19	679,69	0,27	0,45	2,45	603,56	60,10	3,59
День 11												
	Десерт фруктовый (Яблоко)	150	0,00	0,00	12,11	48,45	0,11	0,00	16,50	90,00	8,21	0,41
ТТК 996	Салат «Бобовое зернышко» (свекла отв., зел. горошек, масло раст)	100	1,70	5,00	7,90	82,50	0,03	0,00	7,40	30,60	35,00	1,15
ТТК-653к	Зразы "Любимые с сыром" с маслом	2/60/5	13,25	21,90	7,23	279,50	0,09	0,15	0,94	141,24	34,51	1,61
216/2004.	Картофель тушеный	180	3,36	12,12	29,16	247,92	0,20	0,23	4,13	33,72	4,36	1,66
ТТК475	Чай полусладкий	200	0,18	0,00	4,78	19,90	0,01	0,00	0,04	5,25	4,40	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		21,12	29,60	90,88	714,00	0,50	0,38	14,01	311,91	89,48	5,11
День 12												
	Десерт фруктовый (Апельсин)	150	0,58	0,00	16,08	63,00	0,05	0,00	29,25	34,00	13,00	0,30
ТТК-130	Салат "Метелка" (капуста св., морковь св., свекла отв., масло раст.)	100	1,00	4,00	8,00	70,00	0,06	0,00	7,16	27,90	18,50	1,30
ТТК-417	Плов "Золотой петушок"	50/150	14,60	15,50	50,49	399,86	0,07	0,06	0,51	55,00	23,56	1,29
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,01	0,00	2,83	8,45	1,36	0,07
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		19,11	19,68	108,07	678,20	0,25	0,30	24,75	148,45	60,62	5,43
	Итого за 12 дней		271,08	289,84	1111,21	8153,08	4,27	2,68	219,19	3533,2	945,0	51,79
	Средняя величина за 12 дней		22,59	24,15	92,60	679,42	0,36	0,22	18,27	294,4	78,75	4,32
	Соотношение белков жиров и углеводов		1,00	1,00	4,00							

Примечание: при составлении меню использованы

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В. Т. Лапшиной, 2004 г. г. Москва
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2010 г. г. Москва
3. Техничко-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание".
4. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Исполнитель:

Мартынова Г.Н.

т. 53-72-48

