

«СОГЛАСОВАНО»
ц.о. директора
(руководитель организации)
Сераева Т.Р.
(ФИО)



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Школьное питание"
[Signature] Р.И.Мусина

**Примерное двенадцатидневное меню
для организации горячего питания (завтраков) для обучающихся старших классов (с 12 лет и старше)
общеобразовательных учреждений на 2023-2024 учебный год
обслуживаемых ООО "Школьное питание" г.Набережные Челны**

№ по сб. респ., ГТК	Наименование блюд*	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества, мг		
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁ , мг	А, рет. экв	С, мг	Са	Mg	Fe
День 1												
ТТК473	Салат "Зайка" (капуста св., морковь св., яблоки св., масло раст.) ¹	100	1,67	5,17	11,08	97,33	0,02	26,67	16,00	50,17	19,33	0,95
ТТК358н	Колбасные изделия отварные (сосиски, сардельки, колбаса) с овощами	75/25	9,51	9,79	3,32	139,55	0,07	90,00	1,88	179,92	19,37	1,42
510/04	Каша гречневая вязкая	180	5,40	8,16	31,92	222,72	0,24	10,80	0,00	11,04	35,30	1,20
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:		19,51	23,30	79,82	604,94	0,40	127,47	20,71	260,68	79,56	3,91
День 2												
	Десерт фруктовый "Апельсин" ³	100	0,39	0,00	10,72	42,00	0,03	0,00	19,50	22,67	8,67	0,20
ТТК490н	Котлеты "Челинские" с овощами	75/25	10,71	9,94	10,52	173,20	0,09	110,00	2,38	79,06	22,97	1,14
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
ТТК268н	Компот "Фруктово-ягодный" из кураги ²	200	0,50	0,00	19,40	76,00	0,03	0,00	0,15	8,20	4,80	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:		20,59	17,56	101,30	638,38	0,32	110,00	22,03	144,79	51,32	2,47
День 3												
ТТК-130	Салат "Метелка" (капуста св., морковь св., свекла отв., масло раст.) ¹	100	1,00	4,00	8,00	70,00	0,07	59,00	7,17	27,90	18,50	1,30
ТТК992	Мясо "Нежное" в соусе	50/50	10,07	13,30	3,30	197,60	0,10	160,00	1,01	23,70	23,70	2,01
ТТК446	Пюре из бобовых "Янтарное"	180	8,28	8,16	34,32	243,78	0,00	24,00	0,00	0,80	0,08	0,01
ТТК253н	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
	Итого:		23,12	25,72	79,14	662,88	0,25	243,00	9,03	98,12	69,68	4,65
День 4												
	Десерт фруктовый "Яблоко" ³	100	0,00	0,00	8,07	32,30	0,07	0,00	11,00	60,00	5,47	0,27
7/10	Сыр порционы	20	5,20	6,00	0,00	74,80	0,12	10,00	0,00	119,52	35,00	0,48
ТТК865	Пудинг "Творожный" со гущеным молоком ⁴	150/50	18,10	17,40	33,05	361,20	0,14	380,00	0,57	420,00	27,90	1,50
ТТК839к	Напиток из цикория с молоком	200	2,20	1,75	16,10	88,50	0,00	20,00	1,10	85,20	10,50	0,09
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		28,13	25,33	75,52	642,14	0,39	410,00	12,67	695,82	83,07	2,61
День 5												
62/2011	Салат из моркови с сахаром ¹	100	1,00	0,10	11,67	50,00	0,05	66,67	4,67	47,33	35,17	0,50
ТТК819	Жаркое из мякоти птицы	50/200	10,80	14,80	28,20	331,10	0,26	120,00	6,90	35,70	21,18	2,37
ТТК437	Чай полусладкий с молоком	200	1,63	1,25	7,18	46,00	0,02	20,00	0,54	76,50	8,80	0,43
	Печенье сахарное	15	1,67	1,06	15,64	78,99	0,04	0,00	0,07	28,30	6,25	0,31
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		17,73	17,39	80,99	591,43	0,43	206,67	12,18	198,93	75,60	3,88
День 6												
ТТК390	Салат "Веснушка" (картофель отв., морковь отв., кукуруза консер., огурцы консер., масло раст.) ¹	100	2,17	10,08	9,00	135,33	0,08	60,00	13,17	34,33	24,33	0,83
ТТК511н	Зразы из мнтая с сыром с овощами	75/25	10,71	10,04	9,92	178,80	0,12	80,00	1,94	145,22	20,37	0,88
510/2004	Каша рисовая вязкая	180	2,84	5,64	28,20	174,84	0,12	32,40	0,00	17,52	33,96	0,84
ТТК356н	Компот "Фруктово-ягодный" ассорти ²	200	0,10	0,07	16,90	65,70	0,01	20,00	2,00	2,30	1,50	0,20

	Итого:	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
			18,45	26,01	82,32	640,01	0,39	192,40	17,11	210,47	84,36	3,02
			День 7									
43/04	Салат из белокочанной капусты ¹	100	1,40	5,08	8,88	89,32	0,02	1,67	7,17	5,60	17,00	0,25
ТТК202н	Шницель "Крестынский" с овощами	75/25	9,39	6,10	10,54	136,78	0,06	108,00	0,91	35,05	15,67	2,01
510/04	Каша гречневая вязкая	180	5,40	8,16	31,92	222,72	0,24	10,80	0,00	11,04	35,30	1,20
ТТК272н	Кисель из концентрата полуслизкий	200	0,09	0,00	19,68	78,70	0,00	0,00	0,12	1,63	0,16	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		18,91	19,52	89,32	612,86	0,38	120,47	8,20	64,42	72,33	3,75
			День 8									
	Десерт фруктовый "Яблоко" ²	100	0,00	0,00	8,07	32,30	0,07	0,00	11,00	60,00	5,47	0,27
7/10	Сыр поршнями	20	5,20	6,00	0,00	74,80	0,12	10,00	0,00	119,52	35,00	0,48
ТТК360н	Каша молочная мультизлаковая с маслом	200/5	6,80	8,10	26,30	205,30	0,03	92,00	5,15	256,04	28,70	1,71
ТТК253н	Чай "Витаминный" полуслизкий	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
ТТК218н	Блинчики с вареной грушежкой	63	4,20	9,52	21,00	186,46	0,05	18,00	0,37	148,60	17,30	0,43
	Итого:		19,97	23,88	88,89	650,36	0,35	120,00	17,37	629,88	113,87	4,22
			День 9									
ТТК-66	Салат "Солнышко" (морковь св., яблоки, масло раст.) ¹	100	0,80	6,00	8,40	96,00	0,04	58,00	1,22	25,32	28,80	1,56
ТТК-53к	Мякоть птицы тушеная в соусе	50/50	11,34	10,08	10,32	177,36	0,07	30,00	0,65	81,34	8,00	0,90
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
ТТК268н	Компот "Фруктово-ягодный" из заморож ²	200	0,49	0,00	21,22	84,65	0,02	0,00	0,34	9,30	5,40	0,29
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		21,62	23,70	100,60	705,19	0,30	88,00	2,21	150,82	57,08	3,45
			День 10									
ТТК-62	Салат из отварной свеклы ¹	100	1,00	6,00	8,00	90,00	0,03	0,00	9,50	35,20	20,90	1,30
ТТК491н	Палочки рыбо-крупяные из минтая с овощами	2/40/20	11,81	10,52	11,22	186,92	0,09	90,00	3,28	168,54	40,07	0,94
520/04	Пюре картофельное	180	3,84	8,16	26,28	196,80	0,19	10,80	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
	Итого:		19,58	24,86	79,00	619,06	0,38	100,80	28,69	281,25	86,09	4,06
			День 11									
	Десерт фруктовый "Апельсин" ²	100	0,39	0,00	10,72	42,00	0,03	0,00	19,50	22,67	8,67	0,20
ТТК1021	Плов из говядины	50/200	11,64	15,80	51,30	425,90	0,03	300,00	4,50	50,00	23,88	2,00
ТТК294н	Огурцы свежие порционные (доп. гарнир)	40	0,30	0,04	1,00	5,60	0,02	0,00	4,00	9,20	5,60	0,24
ТТК257н	Напиток "Фруктово-ягодный" из сухофруктов ²	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:		15,14	16,02	86,10	578,74	0,15	300,00	28,04	98,22	46,75	2,72
			День 12									
ТТК359н	Винегрет из овощей (картофель отв., свекла отв., морковь отв., огурцы сол., лук репч., масло раст.) ¹	100	1,87	7,10	7,80	102,40	0,05	30,00	18,33	38,33	27,10	1,20
440/2010	Пельмени мясные отварные с маслом	200/5	21,10	11,99	36,00	347,66	0,17	111,24	0,44	24,32	37,21	1,00
ТТК475	Чай полуслизкий	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
	Пряник	28	1,54	1,50	21,53	105,84	0,02	0,00	0,00	3,00	0,00	2,00
	Итого:		27,32	20,77	88,41	661,14	0,31	141,24	18,81	82,00	72,91	4,48

Средняя величина за 12 дней										
Средняя величина за 12 дней	250,07	264,06	1031,41	7607,13	4,04	2160,05	197,05	2915,40	892,62	43,22
Соотношение белков жиров и углеводов	20,84	22,01	85,95	633,93	0,34	180,00	16,42	242,95	74,39	3,60
	1,00	1,00	4,00							

Примечание:

- 1 - С 1 марта заменяется на салат из овощей урожая прошлого года, в которых овощи проходят термическую обработку или используются овощи нового урожая.
2. Допускается заменять на любые другие виды сухофруктов, замороженные или свежие ягоды и плоды.
3. Допускается заменять на другие виды фруктов.
4. Допускается замена на блюдо из мяса, рыбы или птицы.

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. Технко-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание".
- 4.* С 1 марта блюда из овощей урожая прошлого года заменяются на другие блюда, в которых овощи проходят термическую обработку.
5. 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.
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Исполнитель:
Мартынова Г.Н.
т. 53-72-48

