МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 ИМЕНИ СЕМЕНА ВАСИЛЬЕВИЧА ДУБИНСКОГО СТАНИЦЫ БЕРЕЗАНСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЫСЕЛКОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 30 ноября 2021 года

№145/1-ОД

Об утверждении примерных цикличных меню для обучающихся 1-4 и 5-11 классов на осенний период в 2021 учебном году

На основании приказов управления образования муниципального образования Выселковский район от 16.11.2021г. №1265-ОД «Об утверждении примерных цикличных меню для обучающихся 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Выселковский район в зимне-весенний период в 2021-2022 учебном году» и № 1266-ОД Об утверждении примерных цикличных меню для обучающихся 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Выселковский район в зимне-весенний период в 2021-2022 учебном году», приказываем.

- 1. С целью организации питания обучающихся, утвердить примерное цикличное 10-ти и 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 и 5-11 классов в зимне-весенний период в 2021-2022 учебном году. (Приложение 1).
- 2. Ввести в действие примерные 10-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 1-4 классов, примерное 12-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов, примерные 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 1-4 классов, примерное 12-ти дневное меню (обед) для обучающихся 5-11 классов с 1 декабря 2021 года.
- 3. Поварам Тищенко Е.И. и Дунаевой А.Н. ознакомиться и принять к исполнению утвержденное 10-ти -12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 и 5-11 классов.
- 4. Кладовщику Павлюк Т.П. ознакомиться с 10-ти и 12-ти дневным меню, осуществлять выдачу продуктов.
- 5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о директора школы

А.А. Андреев

	Пищевая ценность ЗАВТРАК 1-4 кл. (Зима		Пи	DY YO TO	******	Энерго тическ
		Drmor	пище	вые вег	цества	тическа
1	День 1	Выход блюд	Б	Ж	y	Я
	Икра кабачковая	60	1,01	0,05	12,57	53,57
340	Омлет натуральный	120	12	16	2,7	202,90
686	Чай с лимоном	207	0,13	0,02	15,2	61,50
	Бутерброд с маслом сливочным и с сыром	52	7	10	13	170,00
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0	15,99	72,12
	Итого	614,00	22,16	26,35	71,81	617,61
	День 2	N = 100	HE ST			011,01
45	Салат из квашенной капусты	80	0,8	5,33	7,33	80,53
492	Плов из птицы	215	16	12	34	308,00
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,93
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,275	12,35	57,48
	Итого	545	21	18	86	590
	День 3		The Say	MARK!	**************************************	
451	Шницель мясной	80	11,7	8,6	9	160,20
224	Рагу из овощей	220	4,4	11,5	21	205,10
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
639	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,00
	Итого	550	19	21	81	588
	День 4			-		16111
85	Салат из свеклы отварной	80	1,13	4,82	6,64	74,46
234	Котлеты рыбные с соусом	110	12	9,5	9	169,50
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,6	139,00
685	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
O SEE TO	Итого	590,00	19,39	19,64	76,13	559,78
	День 5	27933		12,01	70,15	337,70
161	Суп молочный с крупой рисовой (с маслом слив.)	260	8,7	12,5	35	287,30
698	Кисломолочный продукт (Ряженка 2,5 % жирности)	200	5,04	3,94	7,36	85,07
3	Бутерброд с сыром	50	6,8	5	12,54	122,36
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Итого	535	22	22	67	554
	День 6		7	1,3649	100	
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0	15,99	72,12
366	Запеканка из творога	130	15	7	22,5	213,00
	Сгущенное молоко	30	2,2	2,5	16	95,30
693	Какао с молоком	200	4,1	3,544	17,578	118,61

1	Фактически завтрак (СРЕДНЕЕ)		20,2	18,86	80,60	570,01
21163	завтряк 25 %	uzylia.	19,25	19,75	83,75	587,5
	Итого за день по СанПиН		77	79	335	2350
	TY		Б	Ж	У	ическая
	Норма по СанПин	300		вые вег		636 Энергет
Spile.	Итого	500	24	19	92	-
	Хлеб ржаной	25				
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22		
379	Кофейный напиток с молоком	200			35	,
332	Макаронные изделия отварные	150	,	10,20		-
454	Котлеты по хлыновски	100	12,78	10,26	11.7	101.70
	День 10	530	22	16	68	51
Mildle Control	489.28%	25	,			-
	Хлеб ржаной	25	-			
000	Хлеб пшеничный	200	,,	0,02		
685	Чай с сахаром	150	- 1-	4,8		
520	Картофельное пюре	130			-	,-
374	Рыба, тушённая в томате с овощами		Cale N	LIEL IE	Physical Re	
13/19	Итого День 9	560	17	13	82	51
, T.		25	- /			
-	Хлеб ржаной	25	-			
	Хлеб пшеничный	200	-		,.	
302	Каша гречневая вязкая Напиток из шиповника	150		5,1		
302	Голубцы ленивые	100	.,-	7,65	5,63	121,4
160	Овощи соленые (огурцы)	60	-,		-,	9,6
	4.2.4.2.7.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1	Philips			PANE.	EVE
15650	День 8	635	18,55	10,24	92,20	542,0
	Кисель из сухофруктов Итого	200			0 29	
	Хлеб пшеничный	25		0,22		
311	Запеканка из печени с рисом	110				
520	Картофельное пюре	150	3,	1 4,8		-
500	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	2 (0 15,9	9 72,
100	День 7		11/2/19	100		A GARAGE
	Итого	535,0	0 24,0	0 16,5		
200	Кондитерское изделие (печенье)	2	5 2,0	8 3,	5 33,	5 173,

Цикличное меню составлено согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"завтрак 20-25%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред.Лапшиной В.Т.-2004г, "Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г

			Пище	вые вещ	ества	Sugaran
	День 1	Выход блюд	Б	ж	y	Энергеті ческая ценності
	Икра кабачковая	80	1,35	0,07	16,76	71,43
340	Омлет натуральный	120	12	16	2,7	202,90
686	Чай с лимоном	209	0,07	0	15	60
3	Бутерброд с сыром твердых сортов	50	6,3	12	17	201,2
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0,62	15,99	
	Итого	644,00	22,64	29,09	81,95	678,73
	День 2	NEW YEAR			4 1	
45	Салат из квашенной капусты	100	1	6,66	9,16	100,6
492	Плов из птицы	265	25	12,5	38	364,
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,9
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	
less)	Итого	635	31,7	19,84	99,39	
	День 3		Sept. Se	ad polycop		
451	Шницель мясной	100	10,9	10,8	9	176,
224	Рагу из овощей	250	4,4	13,5	23	231,
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	
639	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	
學問	Итого	620	20,2	24,98	90,4	667,2
	День 4					DESER
52	Салат из свеклы отварной	100	1,41	10,53	8,3	93,0
234	Котлеты рыбные с соусом	150	9,5	10	10,5	
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,8	24,7	_
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,4
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	
	Итого	700	19,38	27,03	90,5	
1.66%	День 5			478/12	11.11	REAL
161	Суп молочный с крупой рисовой (с маслом сливочным)	260	8,7	15,9	27,2	286,

698	Кисломолочный продукт (Ряженка 2,5 %	200	5.0		7.0	0.
3	жирности)	200	5,6	5,2	7,2	9
3	Бутерброд с сыром твердых сортов	50	6,3	12	17	201,
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Итого	545	23	33,38	68,9	666,02
	День 6		antike e	5650	Dan son	de Carlo
	Икра кабачковая	80	1,35	0,07	16,76	71,43
340	Омлет натуральный	120	12	16		202,90
340	Чай с сахаром				2,7 15	
	чаи с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,4
3	Бутерброд с сыром твердых сортов	50	6,3	12	17	201,2
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0,62	15,99	72,12
	Итого	635	22,64	29,11	81,95	678,9
	День 7		1000	COLUMN TO SERVICE		
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0,62	15,99	72,12
366	Запеканка из творога	160	18	8	29	260
	Сгущенное молоко	30	2,2	2,5	16	95,30
693	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6
	Кондитерское изделие (печенье)	35	2,08	3,5	33,5	173,82
	Итого	575	27	18,16	112,1	719,85
N 485	День 8	DE LOS ESTA	Hamby.	The World		
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0,62	15,99	72,12
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,8	24,7	165,8
311	Запеканка из печени с рисом	130	15,17	6,17	16,7	183,02
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Кисель из сухофруктов	200	0,3	0	29	117,2
2 197	Итого	695	22,19	12,87	103,9	
8.26 B	День 9	073	22,17	12,07	103,5	020,20
-	Овощи соленые (огурцы)	100	2,08	0	1,72	16
160	Голубцы ленивые	120	9	9,18	6,76	145,7
302	Каша гречневая вязкая	180	6	6,1	41,5	244,9
	Напиток из шиповника	200	0,3	0	15,2	62
20	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
E 856	Итого	660	21,18	15,84	95,03	608,2
	День 10	4-32-4-34	21,10	20,01	30,00	000,1
374	Рыба, тушённая в томате с овощами	150	15	12	20	248
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,8	24,7	165,8
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
ET 2552-361	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,8
	Итого День 11	600	23,47	18,5	91,7	627,18
454	Котлеты по хлыновски	100	12 70	10.26	11.7	101 7
	Макаронные изделия отварные		12,78	10,26	11,7	191,70
337	HARDANA SINGER AND SIGNA CHARACTER	180	5,3)	40	226,2
332 379	Кофейный напиток с молоком	200	3,05	0,63	29,45	135,78

-	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,8
	Итого	550,00	25,83	16,57	113,15	706,60
	День 12	KL 2	a series		187 A 18	
45.	Салат из квашенной капусты	100	1	6,66	9,16	100,66
492	Плов из птицы	265	25	12,5	38	364,5
686	Чай с лимоном	209	0,07	0	15	60
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,8
L Marie	Итого	644	30,77	19,84	94,16	678,36
	Норма по СанПин		Пище	вые вег	цества	Энер
			Б	Ж	У	цен-ть
15	Итого за день по СанПиН		90	92	383	2713
	завтрак 25 %	100000	22,5	23	95,75	678,25
	Фактически завтрак (СРЕДНЕЕ)	S. Christian	23,66	21,63	94,7	663,93

"Цикличное меню составлено согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 ""Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" завтрак 20-25%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред.Лапшиной В.Т.-2004г, ""Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 20:11г

Приложение 3

	Пищевая ценность Обед 1-4 кл.	3	Вима-вес	на		
№ рец-	Наименование блюда	Выход	Пищевь	іе веще	ства	Энерг.
ры	наименование олюда	блюда	Б	Ж	У	цен-ть
	Charles and Charles and American 1	ДЕНЬ				
	Борщ с капустой и картофелем со					
110	сметаной	205	3	3,5	15	101
45	Салат из квашенной капусты	60	0,6	4	5,5	60,4
213	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,6	139,00
234	Котлеты рыбные с соусом	110	12	9,5	9	169,80
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
685	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,00
	Итого:	837,2	29,09	28,4	95,31	751,79
		ДЕНЬ	The Walle of	i Neg	Smorth	THE S
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0	15,99	72,12
148	Суп-лапша домашняя	200	4,9	3	12,5	96,6
498	Котлеты рубленные из птицы с соусом	90	12	10	8	170
302	Каша гречневая вязкая	150	5	5,1	35	206,4
502	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	
693	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,5	118,6
073	Итого:	850	30,42	22,18	118,84	803,36
		день	00,12	22,10	110,01	000,00
133	Суп картофельный с клецками	200	4,12	2,92	22,02	131,44
155	Овощи соленые (огурцы)	60	1,25	0	1,03	9,60
468	Печень тушенная в томатном соусе	120	9,7	16,1	5,1	204,
332	Макароны отварные	140	5	4	32	184
	Хлеб пшеничный	70	4,8	0,6	35	164,2
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	
	Конд, изделия пром. пр-ва	30	2	5	19	
	Итого:	820	27,87	28,62	134,38	907,31
		ДЕНЬ	P. Carlot	V-18219		
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0	15,99	72,13
132	Рассольник ленинградский	200	3	3	15	9
451	Биточек из мяса	80	10	10	9,3	167,
224	Рагу из овощей	180	3,6	9,41	17,18	167,8
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,1
	Хлеб ржаной	25	1,4		12,35	57,5
	Напиток из шиповника	200	0,3	0	15,2	62,0
	Итого:	870	21,32	22,99	102,52	707,77
	5	ДЕНЬ		1-1-1		
133	Суп картофельный с горохом	200	3	4	14	10
462	Тефтели	80	10		10	15
302	Каша вязкая ячневая	150	4,7	4,6	30	180,
16,17		35	0,41	0,06		
	Хлеб пшеничный	35	2,4			
	Хлеб ржаной	50	2,8	0,56	24,7	115,0

	Кисель из сухофруктов	200	0,7		35	142,8
	Итого:	750	24,01	17,52	131,78	781,76
		ЕНЬ	STATE AND			Branca (
213	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95
109	Борщ со сметаной	210	3	3,5	11	87
386	Рыба, запеченная под мол.соусом	130	9	6	10	130
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,6	139,00
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
639	Компот из свежих фруктов	200	0,8	0	30	123,20
	Итого:	802,2	26,22	20,88	101,81	700,79
	TO THE PERSON OF	ЕНР	NAME OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER O			
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,62	0	15,99	72,12
153	Суп с крупой и мяс.фрикадельками	225	7	6	15	142
	Хлеб пшеничный	70	2,38	0,39	17,5	83,03
366	Запеканка из творога со сгущ.молоком	190	15	7	22,5	213
379	Кофейный напиток на молоке	200	6	5	24	165
0,,,	Итого:	835	31	18,39	94,99	675,15
-		ЕНЬ	7-2-34-5-7		to Lamber 12	A LA DESE
143	Суп с мак. изд. и картофелем	200	4	4	14	108
45	Салат из квашенной капусты	80	0,8	5,33	7,33	80,53
488	Птица, тушённая в соусе с овощами	200	12	14	28	286
3	Бутерброд с сыром	50	7	10	13	170
	Хлеб ржаной	50	2,8	0,56		115,04
	Чай с молоком	200	2,8	2,5		112,1
	Итого:	780	29,4	36,39	106,63	871,67
	9 1	ЕНЬ		(Interior		
124	Щи из свежей капусты с картофелем со	210	3,2	3	14	95,8
213	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95
297	Каша вязкая пшеничная	150	4	10	24	210
451	Шницель из мяса с соусом	110	10	11	10	179
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3		
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28		
698	Кисломол. напиток (Кефир) жир.2,5%	200	4,2	3,29	6,13	70,89
	Итого:	782,2	31,72	33,87	84,34	777,28
	10	ДЕНЬ	a digital in	MARK	Tarried Park	
133	Суп картофельный	200	3	4	15	108
462	Тефтели	80	10	8		
214	Капуста тушеная	150	4			
	Хлеб пшеничный	70	4,8			
	Хлеб ржаной	25	1,4			
639	Компот из смеси сухофруктов	200	0,8		170.00	,
	Итого:	725	24	18,88	112,35	
	Обед 35 %		26,9	27,65	117,2	822,5
12-11	Фактически обед (СРЕДНЕЕ) ное меню составлено согласно Сантин 2.3/2.4.359	805	28	27	113	789

цикличное меню составлено согласно Сангин 2.372.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические треобвания к организации общественного питания населения завтрак 20-25%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред.Лапшиной В.Т.-2004г, "Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г ТЕХНОЛОГ Маковецкая Т.Г.

Приложение 4

	Пищевая ценность Обед 5-11 кл.								
№ рец-	Наименование блюда	Выход	Пищевы	ества	Энерг.				
ры	наименование олюда	блюда	Б	Ж	У	цен-ть			
	1 ДЕНЬ								
	Борщ с капустой и картофелем со								
110	сметаной	250	3,7	4,3	18,7	120			
45	Салат из квашенной капусты	80	0,8	5	7	76,2			
213	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,9			
520	Картофельное пюре	150	3,10	4,80	20,60	139			
234	Котлеты рыбные с соусом	110	12	9,5	9	169,80			
	Хлеб пшеничный	60	4,05	0,51	30,09	141,13			
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,80			
685	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60			
	Итого:	937,2	32,54	30,57	115,25	864,			
	2,	ДЕНЬ				A STEEL			
	Фрукты свежие по сезону	150	0,62	0,62	15,99	72,12			
148	Суп-лапша домашняя	250	6	5,6	16	138,			
498	Котлеты рубленные из птицы с соусом	110	12	10	8	170			
302	Каша гречневая вязкая	150	5	5,1	35	206,4			
	Хлеб пшеничный	60	4,05	0,51	30,09	141,15			
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,80			
693	Какао на молоке	200	4,1	3,5	17,5	118,			
	Итого:	955	33,94	28,04	140,6	950,52			
	3,	цень		/1×246	HEER				
779	Суп картофельный с клецками	250	5,15	3,65	27,53	164,3			
	Огурец соленый в нарезку	80	0,27	0,13	1,87	8,8			
468	Печень тушенная в томатном соусе	120	9,7	16,1	5,1	204,			
332	Макароны отварные	180	6	5,6	33	206,4			
	Хлеб пшеничный	60	4,05	0,51	30,09	141,15			
	Сок фруктовый	200	1	0	20,23	84,93			
-14/45/47.5411	Конд. изделия пром. пр-ва	40	2	5	19	129			
	Итого:	930	28,17		136,82	938,68			
	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	ДЕНЬ	All Burgo	10.768					
	Фрукты свежие по сезону	150	0,62	0,62	15,99	72,12			
132	Рассольник ленинградский	250	3,7	5	18	131,8			
	Биточек из мяса	80	10	10	9,3	167,2			
224	Рагу из овощей	180	3,6	9,41	17,18	167,81			
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12			
	Хлеб ржаной	60	3,8	0,68	25	121,36			
	Напиток шиповника	200	0,3	0	15,2	62,00			
	Итого:	955	24,42	26,01	118,17	804,41			
		ДЕНЬ	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
139	Суп картофельный с горохом	250	3,5	4,8	15	117,2			
462	Тефтели	80	10	8	10	152			
302	Каша вязкая ячневая	150	4,7	4,6	30	180,2			
	Овощи соленые (томаты) в нарезку	80	0,93	0,13	1,33	12,8			
	Хлеб пшеничный	60	4,05	0,51	30,09	141,15			
	Хлеб ржаной	60	3,8	0,68	25	121,36			

	Кисель из сухофруктов	200	0,7	0	35	142,8
	Итого:	880	27,68	18,72	146,42	867,51
	61	ІЕНЬ		NI TE		
213	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95
109	Борщ со сметаной	250	3	4	17	117
386	Рыба, запеченная под мол.соусом	130	9	6	10	130
520	Картофельное пюре	150	3,10	4,80	20,60	139
	Хлеб пшеничный	60	4,05	0,51	30,09	141,15
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,80
	Компот из свежих фруктов	200	0,8	0	30	123,20
	Итого:	877,20	28,77	21,71	122,55	803,1
	71	ЦЕНЬ	And San San	- And	11000	W. Barry
	Фрукты свежие по сезону	150	0,62	0,62	15,99	72,12
153	Суп с крупой и мяс.фрикадельками	275	8	7	18	167
	Хлеб пшеничный	60	4,05	0,51	30,09	141,15
358	Запеканка из творога со сгущ, молоком	220	15	7	22,5	213
379	Кофейный напиток на молоке	200	6	5	24	165
517	Итого:	905	33,67	20,13		758,27
		ТЕНЬ	A LANGE TO			
143	Суп с мак. изд. и картофелем	250	5	5	17,5	135
45	Салат из квашенной капусты	80	0,8	5	7	76,2
488	Птица, тушённая в соусе с овощами	220	15	20	21	324
3	Бутерброд с сыром	50	6,3	12	17	201,2
	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,5	82,12
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	14,5	70,80
685	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
-	Итого:	870	25,57	42,72	109,5	949,32
		ДЕНЬ	20,01	,	200,0	, 15 je z
124	Щи с капустой и картоф. со сметаной	250	4	3,7	17	119
213	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95
297	Каша вязкая пшеничная	150	4	10	24	210
451	Шницель из мяса с соусом	130	10	10		167,2
101	Хлеб пшеничный	70	4,8	0,6		164,24
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4		70,80
	Кисломол. напиток (Кефир) жир.2,5%	200	4,2	3,29	6,13	70,89
	Итого:	887,2	35,82	33,99		884,08
		ДЕНЬ	00,02	55,77	100,27	004,00
133	Суп картофельный	250	3,7	4,7	18,8	132,3
462	Тефтели	80	10	8		152,5
214	Капуста тушеная	150	4	6	10	110
214	Хлеб пшеничный	70	4,8	0,6	35	164,24
	Хлеб ржаной	60	3,8	0,68		121,36
630		200	0,8	0,00	30	123,2
639	Компот из смеси сухофруктов			19,98		803,1
	Итого:	810	27,1	1000	1200	VIII Z

цикличное меню составлено согласно Сангин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические треоования к организации общественного питания населения обед 35%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г, "Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных укреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г