



№ рел. по сбор.	Наименование блюда	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1							
	Вариант 10						
2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
 54с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Делта Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

101/2004г	овощи консервированные (зеленый горошек)	100	2,25	0,30	13,20	64,20	1,05
291/2017м	шлов из птицы	230	19,42	11,34	29,20	348,06	5,17
349/2017м	компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,03	132,8	0,3
701/107м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
	Итого	580	26,18	12,93	101,13	678,06	6,52
	Норма завтрака по СанПин 20%± 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	
	Всего за 10 дней	6 240,00	188,24	162,89	924,75	6 101,78	110,75
	Средний суточный рацион	624	18,82	16,29	92,48	610,18	11,08
	Норма завтрака по СанПин 20%± 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: ХлебПродИнформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делта плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делта плюс, 2010. - 544с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А.

САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".



Утверждено
"Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12- 18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет			12-18 лет			12-18 лет		
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	
1	2									

Вариант 9
Сборник рецептов под редакцией ИП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи

Принг, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян В.А

120/2017м	суп молочный с макаронными изделиями	300	6,56	5,69	23,25	180,00	0,11
338/2017м	фрукт свежий (Банан)	200	2,25	1,00	21,00	144,00	10,00
14/2017м	масло порциями	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3
	Итого	760	17,5	18,7	88,7	641,6	7,9
	Итого	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%



Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 /Кортоножко Е.Ю.

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	12-18 лет				
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1						
Вариант 8						

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г
 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДелИн Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тугельман В.А

282/332/2017м	оладьи из нечешни с морковью и соусом сметанным с луком	100/20	15,56	10,33	17,66	226,33	7,64
310/2017м	картофель отварной	180	3,6	0,72	28,44	134,64	21,75
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	100	1,4	6,01	8,26	92,8	6,65
701/2017м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	640	25,16	19,37	91,62	641,17	37,37
	Норма загрузки по СанПин 2009г- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-93,75	544-680	



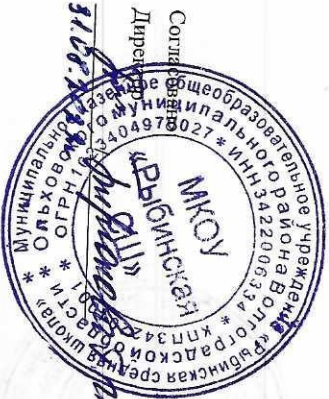
10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся в образовательной группе 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет		12-18 лет	
		1	2	1	2	1	2	1	2
1	2								

Вариант 7

Сборник рецептур под редакцией ИП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г
 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Де-Ли Принт, 2008.-276с. Скурутини И.М., Тутельман В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	250	6,93	12,82	48,13	330,68	1,46
374/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (апельсин)	200	1,80	0,40	16,20	86,00	10,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	750	14,32	15,64	117,5	674,1	11,79
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 3%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся 12-18 лет



Утверждено
Коргоножко Е.Ю.

№ рещ. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет				
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
Вариант 6						
1						
2						

Сборник рецептов под редакцией ИП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г
 544с: Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с: Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Делу

Принт, 2008.-276с. Скрутин И.М., Тугельман В.А

101/2004л	икра кабачковая консервированная	100	1,626	1,6	10,262	104	0
295/332/2017М	Виточки , котлеты куриные с соусом сметанным с луком	100/20	10,18	11,33	7,07	147,85	1,5
203/2017М	макароны отварные с маслом	180	6,87	7,28	38,37	246,60	0,00
376/2017М	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701/2010М	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
	Итого	640	21,826	21,19	92,062	664,85	1,8
	Норма завтрака по СанПиН 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Утверждено
«Бизнес Консалтинг» ООО "Бизнес Консалтинг"
/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет			12-18 лет			12-18 лет		
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	
1	2									

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г

544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и

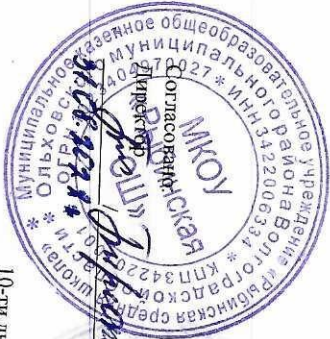
калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	250	8,30	4,24	55,88	369,32	1,17
209/2017м	яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (Банан)	200	2,25	1,00	21,00	144,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	720,0	18,1	10,6	108,4	718,1	11,5

550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
-----	---------	-------	------------	---------

Норма завтрака по СанПиН 20%± 25% ± 5%



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием (завтрак) обучающихся возрастной группы 12-18 лет

Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 /Коргоножко Е.Ю.

№ рел. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет				
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1						
2						

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г
 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией
 В.Т. Лавиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и
 калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тугельман В.А

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	100	0,8	0,1	1,9	12	4,9
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	100/20	10,32	8,40	14,41	174,00	0,34
305/2017м	рис припущенный	180	4,32	10,80	42,84	239,94	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	640	18,59	20,28	95,51	592,34	5,54
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



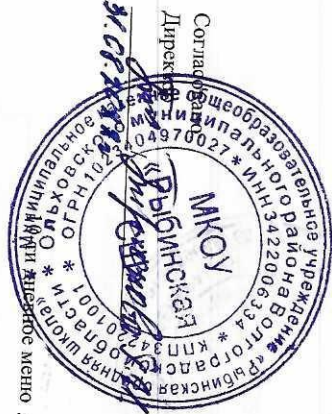
Утверждено
 ООО "Бизнес Консалтинг"
 /Кортоножко Е.Ю.

18-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающих возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
		1	2		

Вариант 3
 Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544сг; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДелИн Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

183/2017м	каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	11,00	11,40	44,40	326,00	0,48
338/2017м	фрукт свежий (апельсин)	200	1,80	0,40	16,20	86,00	10,00
14/2017м	масло порциями	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,3
	Итого	690,0	20,0	23,3	94,3	676,4	7,9
	Норма завтрака по СанПиН	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



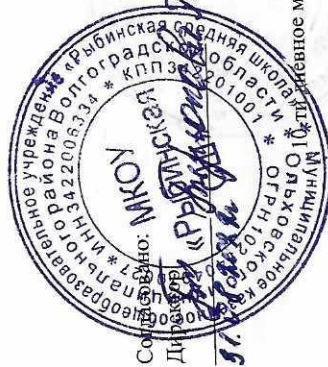
Утверждено
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 Кортоножко Е.Ю.

меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся группы 12-18 лет

№ п/п по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет				
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
Вариант 2						
1						
2						

Сборник рецептов под редакцией МШ Могилынского и В.А. Тутельяна. - 2017-54дет; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004-64дет; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи Принт. 2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельян В.А

70/71/2017м	овощи по сезону (помидор свежий; соленый)	100	0,6	0	3,8	14	4,9
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	100/20	13,51	8,91	9,74	198,00	0,00
203/2017м	макаронны отварные с маслом	180	6,87	7,28	38,37	246,60	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	630	24,81	18,26	83,83	619,40	6,23
	Норма завтрак по СанПиН 20% ± 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Утверждено
«Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

Составлено: 10.10.2017 г. Директор: Н.А. Мухоморова. Утверждено: 10.10.2017 г. Директор: Е.Ю. Кортоножко.

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	12-18 лет			12-18 лет			12-18 лет		
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	
1	2									

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.;

544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией

В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и

калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	250	8,88	14,57	50,24	369,32	1,46
374/2017м	блинчики с повидлом	70	3,15	1,68	21,95	115,62	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	200	0,80	0,80	19,60	94,00	20,00
376/2017м	чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	750	15,21	17,79	122,81	718,74	21,79

Норма завтрака по СанПиН	20%- 25% ± 5%	550	18-22.5	18-23	76,6-95,75	544-680
--------------------------	---------------	-----	---------	-------	------------	---------