

Приложение № 2 к договору № \_\_\_\_  
от " " 201\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО:

Директор



МП

Заместитель директора

УТВЕРЖДЕНО:

/К.П.Антропов/

МП

Примерное двухнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2018 год в размере 12,00 руб.

Категории:

1. Дети из многодетных семей;
2. Дети из семей участников боевых действий.

Понедельник 1						
Сб.рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Калорийность ккал
516, 2004	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	160/5,6	5,60	6,56	37,60	235,20
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	Печенье	30	1,92	5,04	20,55	135,30
	<b>Итого</b>		<b>9,32</b>	<b>12,20</b>	<b>83,55</b>	<b>482,50</b>
Вторник 1						
508, 2004	Каша гречневая рассыпчатая с соусом красным основным (крупа гречневая, масло сливочное, мука пш, масло раст, том паста, морковь, лук репч, сахар)	120/4,2/20	6,96	6,24	34,08	223,20
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	<b>Итого</b>		<b>8,76</b>	<b>6,84</b>	<b>59,48</b>	<b>335,20</b>
Среда 1						
514, 2004	Гороховое пюре (горох, масло сливочное)	130/4,6	12,22	5,98	29	221,00
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	Печенье	30	1,92	5,04	20,55	135,30
	<b>Итого</b>		<b>15,94</b>	<b>11,62</b>	<b>74,95</b>	<b>468,30</b>
Четверг 1						
36,2005	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным (крупа пшениная, крупа рисовая, молоко, сахар, соль, масло сливочное)	150/4	5,25	3,00	31,50	174,00

685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	<b>Итого</b>		<b>7,05</b>	<b>3,60</b>	<b>56,90</b>	<b>286,00</b>
<b>Пятница 1</b>						
518,2004	Картофель отварной с зеленью (картофель, масло сливочное, зелень сушеная)	120/4,2/1	2,40	4,92	19,44	133,20
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	<b>Итого</b>		<b>4,20</b>	<b>5,52</b>	<b>44,84</b>	<b>245,20</b>

<b>Понедельник 2</b>						
Сб.рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Калорийность ккал
ТТК 136	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронные изделия, масло сливочное, сыр)	150/5,25/5	5,60	6,16	29,68	200,20
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	<b>Итого</b>		<b>7,40</b>	<b>6,76</b>	<b>55,08</b>	<b>312,20</b>
<b>Вторник 2</b>						
511, 2004	Рис отварной с соусом красным основным (крупа рисовая, масло сливочное, мука пш, масло раст, том паста, морковь, лук репч, сахар)	140/6,3/30	3,50	5,74	36,00	212,80
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	<b>Итого</b>		<b>5,30</b>	<b>6,34</b>	<b>61,40</b>	<b>324,80</b>
<b>Среда 2</b>						
541,2004	Рагу овощное (картофель, морковь, лук репчатый, капуста белок свежая, масло раст, мука пшен, том паста, сахар)	130	2,99	6,63	13,91	126,10
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	Печенье	30	1,92	5,04	20,55	135,30
	<b>Итого</b>		<b>6,71</b>	<b>12,27</b>	<b>59,86</b>	<b>373,40</b>
<b>Четверг 2</b>						
508, 2004	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным (крупа гречневая, масло сливочное)	100/3,5/3	5,80	5,2	28,40	186,00
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,60	10,40	54,00
	<b>Итого</b>		<b>7,60</b>	<b>5,80</b>	<b>53,80</b>	<b>298,00</b>





СОГЛАСОВАНО:

Директор



МП

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора



МП

Примерное двухдневное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2018 год в размере 84,00 руб. (одноразовое)

Категории:

1. Дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, учащиеся в обычных классах
2. Учащиеся коррекционных классов.

Наименование блюда	Выход, г	№ сб.рецепт тур	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Калорийность, ккал
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Рассольник ленинградский с курицей отварной со сметаной (картофель, лук репчатый, морковь, лук, курица консерв., масло растит.)	250/25/ 10	132, 2004	7,94	8,5	16,44	176,95
Сосиска отварная	100	413, 2004	11,1	23,9	1,6	266
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло слив.)	150	516, 2004	5,25	6,15	35,25	220,5
Чай с сахаром	200	685, 2004	0,20		15,00	58,00
Хлеб пшеничный	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Яблоко	185		0,74	0,74	18,13	86,95
<b>Итого</b>			<b>28,35</b>	<b>39,69</b>	<b>108,22</b>	<b>911,60</b>
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Суп картофельный с крупой и рыбой консервами (картофель, крупа рисовая, консервы рыбные, морковь, лук репчатый, масло раст.)	250/12,5	63, 2001	6,22	8,21	18,39	170,98
Котлета куриная (фарш, хлеб пшеничный, курица, масло раст.)	80	ТТК № 147	6,44	6,04	6,04	104,28
Каша гречневая рассыпчатая (гречиха, масло сливочное) с соусом красным (основным) (масло раст., мука пшенич., том паста, морковь, лук репчатый, сахар)	150/30	508, 2004	8,70	7,80	42,60	279,00
Компот из свежих яблок, витамин С (яблоки, сахар)	200	ТТК 195	0,10		24,90	97,00
Хлеб ржаной	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Апельсин	140		1,26	0,28	11,34	60,20
<b>Итого</b>			<b>25,84</b>	<b>22,73</b>	<b>125,07</b>	<b>814,66</b>
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем (свежая капуста белая свежая, картофель, морковь, лук репчатый, том паста, масло раст., сливки с курицей отварной со сметаной)	250/25/ 10	110, 2004	7,58	10,6	13,4	179,75
Котлета домашняя (фарш (говядина), говядина, свиное сало репчатый, яйцо, хлеб пшенич., курица, масло раст.)	80	ТТК 7	12,6	15,78	9,37	229,8
Пюре гороховое (горох, масло сливочное)	150	514, 2004	14,10	6,90	33,45	255,00
Сок	200		1,00		27,40	110,00
Хлеб пшеничный	40		3,12	0,40	21,80	103,20

Банан	100		1,50	0,50	21,00	96,00
<b>Итого</b>			<b>39,90</b>	<b>34,18</b>	<b>126,42</b>	<b>973,75</b>
Наименование блюда	Выход, г	№ сб.рецептур	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Суп-лапша домашняя (лук, морковь, домашняя лапша)	250	148, 2004	2,8	5,8	13,9	120
Птица отварная (сыно-фр)	100	487, 2004	21,10	13,60		211,00
Капуста тушеная (капуста свежая бел., морковь раст., морковь, лук, раст., том. паста, масло раст.)	150	482, 1996	3,75	6,90	16,05	141,00
Напиток "Лимонад" (лимонный сок, сахар)	200	ТТК 150	0,25	0,10	26,77	110,75
Хлеб пшеничный	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Яблоко	215		2,91	1,01	39,9	182,40
<b>Итого</b>			<b>33,93</b>	<b>27,81</b>	<b>118,42</b>	<b>868,35</b>
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>5 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем с курицей отварной со сметаной (капуста свежая, морковь, лук раст., том. паста, масло раст.)	250/25/ 10	124, 2004	7,58	9,7	10,3	161,75
Рыба под овощами (филе Горбуши, морковь, лук, масло растит.)	50/30	ТТК 72	6,76	3,52	2,02	66,30
Картофель отварной (картофель, масло слив.)	150	518, 2004	3	6,15	24,30	166,50
Компот из сухофруктов, витамин С (сухофрукты, сахар)	200	639, 2004	0,6		31,4	124
Хлеб ржаной	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Апельсин	140		0,72	0,72	17,64	84,60
<b>Итого</b>			<b>21,78</b>	<b>20,49</b>	<b>107,46</b>	<b>706,35</b>
Наименование блюда	Выход, г	№ сб.рецептур	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>1 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Суп картофельный с бобами с говядиной отварной (картофель, лук, морковь, горох)	250/10	139, 2004	37,50	11,50	22,30	344,00
Гуляш из птицы (грудинка куриная, масло растит., лук, помидорная паста, мука)	50/50	ТТК 51 668, 2013	17,4	8,13	5	165
Макароны отварные с сыром (макаронные изделия, масло слив., сыр)	150/10	ТТК 215	7,16	8,06	37,68	250,50
Чай с лимоном	200/7	686, 2004	0,30		15,20	60,00
Хлеб пшеничный	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Яблоко	175		2,38	0,83	32,6	149,20
<b>Итого</b>			<b>67,86</b>	<b>28,92</b>	<b>134,58</b>	<b>1071,9</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>2 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Суп из овощей со сметаной (капуста, картофель, лук, морковь, св. горошек) с курицей отварной со сметаной	250/25/10	135, 2004	7,78	9,80	12,70	172,75
Плов из свинины (свинина, рис, лук, морковь, томатная паста, масло растит.)	25/150	403, 1996	8,10	7,90	18,10	179,00
Компот из свежих яблок, витамин С (яблоки свежие, сахар)	200	ТТК 186	2,30		12,60	96,70

Хлеб ржаной	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Апельсин	220		0,8	0,8	19,6	94,00
<b>Итого</b>			<b>22,1</b>	<b>18,9</b>	<b>84,8</b>	<b>645,65</b>
Наименование блюда	Выход, г	№ сб.рецептур	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>3 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Суп картофельный с пермицельно с курицей отварной (картофель, лук, морковь, лук репчатый, масло раст.)	250/25	228, 1983	9,03	6,69	16,84	164,69
Котлета "Особая" (фарш "Птица" говядина, свиная, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло раст.)	80	659, 1983	14,15	16	11,91	248,33
Рагу овощное (картофель, капуста, морковь, лук, помидоры свежие, масло растит., лук, специи)	150	541, 2004	3,45	7,65	16,05	145,50
Сок	200		1,00		27,40	110,00
Хлеб пшеничный	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Пряники	75	770, 2004	5,7	11,8	56,1	388,00
<b>Итого</b>			<b>36,45</b>	<b>42,54</b>	<b>150,10</b>	<b>1159,72</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>4 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Свекольник с курицей отварной со сметаной (свекла, картофель, лук, морковь, масло растит., томатная паста, сахар)	250/25/10	35, 2001	7,51	11,74	10,35	177,91
Печень тушенная в соусе (печень говяжья, лук репчатый, масло раст., морковь, лук репчатый, болгарский перец)	50/50	439, 2004	8,93	6,62	0,59	162,49
Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло слив.)	150	508, 2004	8,70	7,80	42,60	279,00
Компот из сухофруктов, витамин С (смесь сухофруктов, сахар)	200	639, 2004	0,60		31,40	124,00
Хлеб ржаной	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Яблоко	140		0,56	0,56	13,72	65,80
<b>Итого</b>			<b>29,42</b>	<b>27,12</b>	<b>120,46</b>	<b>912,40</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>						
<b>5 ДЕНЬ</b>						
<b>ОБЕД</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом отварным со сметаной	250/25/10	110, 2004	2,30	7,20	13,40	127,00
Биточки рыбные (горбуша)	80	332, 1994	10,60	8,85	13,80	182,00
Картофель тушеный по-домашнему	150					
Чай с лимоном	200/7	686, 2004	0,3		15,2	60,00
Хлеб пшеничный, ржаной	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Апельсин	220		2,9	1,01	39,8	165,8
<b>Итого</b>			<b>19,22</b>	<b>17,46</b>	<b>104,00</b>	<b>638,00</b>

В исключительных случаях допускается замена одного продукта другим из кулинарных изделий или другим при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-8 приложение 6)

При приготовлении блюда нельзя менять их количество.

Примерное двухдневное меню для учащихся

Стоимость питания: 84 рубля