

СОГЛАСОВАНО.

Директор

01.12.2024 г.



УТВЕРЖДАЮ.
Индивидуальный предприниматель
Сергеева
01.12.2024 г.

Я.С.Юматулова

Примерное двухнедельное меню для обеспечения бесплатного двухразового горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов возрастной группы 12-18 лет на 2024-2025 учебный год

с учётом режима занятий – пять дней в неделю, суббота и воскресенье выходные дни

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	№ Рецеп- туры
			белки	жиры	углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
Неделя 1 день 1 Понедельник							
Завтрак	Салат из белокочанной капусты	100	1.6	5.1	9.4	90	79
	Котлета куриная Приоскольская	100	15	19.6	21.8	323	ТТК 138
	Каша гречневая рассыпчатая	180	8.9	8.1	42.5	279	378
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0.5	0.2	15.1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
	Всего	637	30.1	33.7	106.8	844	
Второй приём пищи							
	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62	
Итого за день							
	777	30.7	34.3	120.5	906		
Неделя 1 день 2 Вторник							
Завтрак	Борщ со свеж. капустой, картофелем и фасолью	250	4.9	10	36.2	254	ТТК 53
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	20	80	868
	Пирожок печёный с конфитуром	100	5.1	5.6	49.6	243	ТТК 98
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
	Всего	600	14.1	16.3	123.8	672	
Второй приём пищи							
	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62	

		Итого за день					
Неделя 1 день 3 Среда		740	14.7	16.9	137.5	734	
Завтрак	Салат овощной Свежесть	100	1.5	10.1	4.4	115	ТТК 56
	Гуляш	120	15.8	28	4.9	334	591
	Макаронные изделия отварные	180	6,1	6.5	37	231	688
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0.5	0.2	15,1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
Всего		657	28	45.5	79.4	832	
Второй прием пищи	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62	
	Итого за день	797	28.6	46.1	93.1	894	
Неделя 1 день 4 Четверг							
Завтрак	Суп картофельный с вермишелью и мясом кур	250	8,1	3,1	17,4	130	208
	Какао с молоком	200	3,2	2,7	25	137	959
	Сдоба с творогом	100	15,8	13,2	15,6	244	ТТК 99
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
Всего		600	31,2	19,7	76,0	606	
Второй прием пищи	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62	
	Итого за день	740	31,8	20,3	89,7	668	
Неделя 1 день 5 Пятница							
Завтрак	Салат из квашеной капусты	100	1,6	5	7,7	82	81
	Филе пантасиуса припущенное	100	20	8.6	4.8	176	488
	Пюре картофельное	180	3.6	6.3	24.1	168	694
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0.5	0.2	15,1	57	944
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35
Всего		637	29.8	20.8	69.7	578	
Второй прием пищи	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62	
Итого за день		140	0.6	0.6	13.7	62	847

		Итого за день	777	30.4	21.4	83.4	640	
Неделя 1 день 6 Суббота – выходной день в образовательном учреждении								
Неделя 1 день 7 Воскресенье – выходной день в образовательном учреждении								
Неделя 2 день 1 Понедельник								
Завтрак	Салат из белокочанной капусты	100	1.6	5.1	9.4	90	79	
	Котлета куриная Приоскольская	100	15	19,6	21,8	323	ТТК 138	
	Макаронные изделия отварные	180	6,1	6.5	37	231	688	
	Чай с сахаром	200	0.6	0.2	14.8	56	943	
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35	
	Всего	630	27,4	32,1	101	795		
Второй прием пищи	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847	
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62		
	Итого за день	770	28	32,7	114,7	857		
Неделя 2 день 2 Вторник								
Завтрак	Борщ со свеж. капустой, картофелем и фасолью	250	4.9	10	36.2	254	ТТК 53	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	20	80	868	
	Пирожок печёный с конфитуром	100	5.1	5.6	49.6	243	ТТК 98	
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35	
	Всего	600	14.1	16.3	123.8	672		
Второй прием пищи	Фрукты свежие	140	0.6	0.6	13.7	62	847	
	Всего	140	0.6	0.6	13.7	62		
	Итого за день	740	14.7	16.9	137.5	734		
Неделя 2 день 3 Среда								
Завтрак	Салат овощной Свежесть	100	1.5	10.1	4.4	115	ТТК 56	
	Филе кур, тушенное в соусе	110	19.9	8.0	8.1	184	643	
	Пюре картофельное	180	3.6	6.3	24.1	168	694	
	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0.5	0.2	15.1	57	944	
	Хлеб пшеничный в/с	50	4.1	0.7	18	95	ТТК 35	

[illegible]

Номера рецептов указаны в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Злобнов, В.А.Пыляненко 2009 года или на основании ТК разработанных на предприятии.