

СОГЛАСОВАНО
Директор Ирина Викторовна Шиш
01.12.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Индивидуальный предприниматель
Я.С. Юмагулова
01.12.2024 г.

Примерное двухнедельное меню для обеспечения бесплатного двухразового горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов возрастной группы 7-11 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 прием пищи							
Завтрак	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 прием пищи							
Завтрак	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 1 день 3 Среда								
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 пангасиуса припущенное	100	20	8,6	4,8	176	488	
	Проре картофеляльное	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	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 белокачанной 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.Здобнов, В.А.Пыганенко 2009 года или на основании ТК разработанных на предприятии.