



Согласовано:
директор



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

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

Вариант 1

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

54-16к	каша молочная Дружба	30,00	200	7,84	9,22	39,51	272,00	0,72
399	блинчики со стухенным молоком	17	70	9,88	4,75	2,3	91,98	0,74
701	хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	15	100	0,40	0,40	10,00	47,00	10,00
376	чай с сахаром	15	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	82,25	600	20,5	15,11	82,83	550,78	11,76

Норма завтрака по СанПин 20%± 25% ± 5%	550	18-22.5	18-23	76.6-95,75	544-680
--	-----	---------	-------	------------	---------



Согласовано:
директор _____



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

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

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544стр; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

101	консервы закусочные (икра кабачковая)	12	100	2,73	4,7	14,54	111	0
ТТК 77/3	котлеты "Домашние" из п/ф высокой степени готовности	32	100	12,1	12,40	4,70	179,00	0,10
331	соус сметанный с томатом	3	20	0,3	0,99	1,40	16,02	0,26
203	макаронны отварные с маслом	15	150	5,4	4,90	32,80	196,80	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	40	3,08	1,00	21,36	114,40	0,00
376	чай с сахаром	15	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	82,25	610	23,68	24,01	89,80	677,22	0,66
	Норма завтрака по СанПин 20% - 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Согласовано:
директор _____



Утверждено
«Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

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

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

Вариант 3

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544сг; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

120	суп молочный с макаронными изделиями	36	250	5,47	4,75	17,95	150,00	0,11
14	масло порциями	10	10	0,8	7,25	0,13	66	0,04
338	фрукт свежий (яблоко)	15	100	0,40	0,40	10,00	47,00	10,00
701	хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	82,25	590,0	9,1	13,1	59,3	404,8	10,5

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

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



Согласовано:
директор _____



Утверждено
«Бизнес Консалтинг»
Коргоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2			

Вариант 4

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

ТТК 77/1	котлеты рыбные из п/ф высокой степени готовности	39	100	12,30	4,70	6,90	119,00	0,70
331	соус сметанный с томатом	3	20	0,3	0,99	1,40	16,02	0,26
171	каша рисовая рассыпчатая	20	180	4,43	5,76	43,80	244,20	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	50	3,85	1,25	26,70	143,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	82,25	550	20,99	12,72	93,80	582,22	1,26

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

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



Согласовано:
директор _____



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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб			
		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. Тугельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

47	капуста квашеная с растительным маслом	15	100	1,70	5,00	8,45	85,70	0,35
ТТК 77/5	тефтели "Оригинальные" из п/ф высокой степени готовности	30	100	10,00	13,30	2,30	169,00	0,35
	соус сметанный с томатом	3	20	0,3	0,99	1,40	16,02	0,26
203	макаронны отварные с маслом	13	150	5,40	4,90	32,80	196,80	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	82,25	600,0	19,9	24,9	76,2	609,3	1,3
Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%			550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Согласовано:
Директор _____



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группой 12-18 лет

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

Вариант 6

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

182	каша рисовая молочная жидкая с сахаром	32	200	4,08	5,52	34,72	232,8	0,48
338	фрукт свежий (яблоко)	15	100	0,40	0,40	10,00	47,00	10,00
15	сыр порция	15	10	2,63	2,66	0,00	36,00	0,21
376	чай с сахаром	15	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701	хлеб пшеничный	5,25	50	3,85	1,25	26,70	143,00	0,00
	Итого	82,25	560	11,03	9,85	86,42	518,8	10,99
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Согласовано:
директор _____



Утверждено
«Бизнес Консалтинг»
Королюшко Е.Ю.

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

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

Вариант 7

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г-544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

52	свекла отварная с маслом	12	100	1,48	6,01	92,8	0,07
ТТК 77/6	голубцы ленивые из п/ф высокой степени готовности	29	100	9,3	6,1	116	1,5
331	соус сметанный с томатом	3	20	0,3	0,99	16,02	0,26
171	каша гречневая рассыпчатая	18	150	9,95	7,56	280,44	0
701	хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,72	79,80	0,00
376	чай с сахаром каркаде	15	200	0,07	0,02	60	0,3
	Итого	82,25	600	23,45	21,4	89,78	2,13
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680



Согласовано:
директор



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

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

Вариант 8

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

70	овощи натуральные по сезону (огурец)	10	100	0,8	0,1	1,7	10	3,5
246	гуляш из отварного мяса	37,00	100	16,90	16,40	4,00	232,00	0,30
203	макаронны отварные с маслом	15	150	5,4	4,90	32,80	196,80	0,00
701	хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
376	чай с сахаром	15	200	0,07	0,02	15	60	0,3
	Итого	82,25	580	25,48	22,14	69,52	578,6	0,6

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
--	-----	---------	-------	------------	---------



Согласовано:
директор



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

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

Вариан 9

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

291	плов из птицы	48	250	23,18	13,08	31,50	337,00	0,60
70	овощи натуральные по сезону (помидор)	13	100	0,67	0,60	3,50	20,00	3,50
701	хлеб пшеничный	5,25	50	3,85	1,25	26,70	143,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	0,13	0,02	15,2	62	0,3
	Итого	82,25	600	27,83	14,95	76,9	562	4,4
	Норма завтрака по СанПин 20%± 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	



Согласовано:
директор _____



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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб			
		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2				

Вариант 10

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

ТТК 77/2	котлета куриная из п/ф высокой степени готовности	28	100	15,85	9,50	16,14	220,00	3,73
331	соус сметанный с томатом	3	20	0,3	0,99	1,40	16,02	0,26
171	каша гречневая рассыпчатая	18	150	9,95	7,56	43,2	280,44	0
376	чай с сахаром	15	200	0,07	0,02	15	60	0,3
701	хлеб пшеничный	3,25	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	15	100	0,40	0,40	10,00	47,00	10,00
	Итого	82,25	600	28,92	19,19	101,76	703,26	14,29
	Норма завтрака по СанПин 20%- 2,5% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	
	Всего за 10 дней		5 890,00	210,87	177,44	826,29	5 832,06	57,80
	Средний суточный рацион		589	21,09	17,74	82,63	583,21	5,78

Норма завтрака по СанПин 20%- 2,5% ± 5%

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