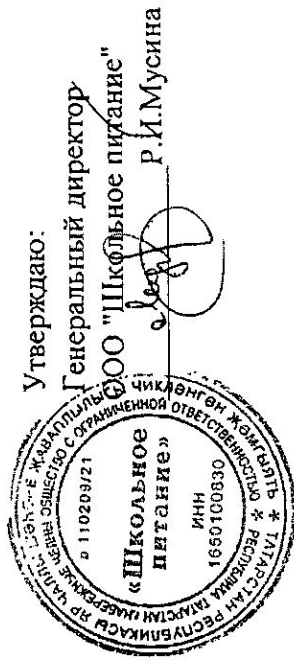


«СОГЛАСОВАНО»

(руководитель организации)

(ФИО)

М.П.



Примерное двенадцатидневное меню
для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов
общеобразовательных учреждений на 2023-2024 учебный год,
обслуживаемых ООО "Школьное питание" г.Набережные Челны

№ по сб. реп., ТТК	Наименование блюд*	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В, мг	А, рет. экв	С, мг	Са	Mg	Fe	
День 1													
ТТК473	Салат "Зайка" (капуста св., морковь св., яблоки св., масло раст.)	60	1,00	3,10	6,65	58,40	0,01	16,00	9,60	30,10	11,60	0,57	
ТТК358н	Колбасные изделия отварные (сосиски, сардельки, колбаса) с овощами	75/15	9,30	9,75	2,20	133,75	0,07	90,00	1,40	175,70	19,30	0,30	
510/04	Каша гречневая вязкая	150	4,50	6,80	26,60	185,60	0,20	9,00	0,00	9,20	29,42	1,00	
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,01	0,00	2,83	8,45	1,36	0,07	
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27	
	Итого:	537	17,73	19,83	68,95	523,09	0,35	115,00	13,83	234,55	65,88	2,21	
День 2													
	Десерт фруктовый "Апельсин"	100	0,39	0,00	10,72	42,00	0,03	0,00	19,50	22,67	8,67	0,20	
ТТК490н	Котлеты "Челнинские" с овощами	75/15	10,50	9,90	9,40	167,40	0,09	1,00	1,90	74,84	22,90	1,10	
516/04	Макаронные изделия отварные	150	5,30	6,20	35,30	218,20	0,09	0,00	0,00	19,80	8,90	0,36	
ТТК268н	Компот "Плодово-ягодный" из кураги ²	200	0,50	0,00	19,40	76,00	0,03	0,00	0,15	8,20	4,80	0,43	
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27	
	Итого:	570	19,32	16,28	93,12	588,94	0,30	1,00	21,55	136,61	49,47	2,36	
День 3													
ТТК-130	Салат "Метелка" (капуста св., морковь св., свекла отв., масло раст.) ¹	60	0,60	2,40	4,80	42,00	0,04	0,00	4,30	16,74	11,10	0,78	
ТТК992	Мясо "Нежное" в соусе	50/50	10,07	13,30	3,30	197,60	0,10	16,00	1,01	23,70	23,70	2,01	
ТТК446	Пюре из бобовых "Янтарное"	150	6,90	6,80	28,60	203,15	0,00	270,00	0,00	0,67	0,07	0,01	
ТТК253н	Чай "Витаминный" полусладкий	200	1,14	0,08	15,22	66,16	0,02	0,00	0,85	34,62	23,20	1,06	
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27	
	Итого:	540	21,34	22,76	70,22	594,25	0,22	286,00	6,16	86,83	62,27	4,13	
День 4													
	Десерт фруктовый "Яблоко" ³	100	0,00	0,00	8,07	32,30	0,07	0,00	11,00	60,00	5,47	0,27	
7/10	Сыр порциями	10	2,60	3,00	0,00	37,40	0,06	0,00	0,00	59,76	17,50	0,24	
ТТК865	Пудинг "Творожный" со стуженым молоком ⁴	150/50	18,10	17,40	33,05	361,20	0,14	380,00	0,57	420,00	27,90	1,50	
ТТК839н	Напиток из цикория с молоком	200	2,20	1,75	16,10	88,50	0,00	20,00	1,10	85,20	10,50	0,09	
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27	
	Итого:	540	25,53	22,33	75,52	604,74	0,33	400,00	12,67	636,06	65,57	2,37	
День 5													
62/2011	Салат из моркови с сахаром ¹	60	0,60	0,06	7,00	30,00	0,03	40,00	2,80	28,40	21,10	0,30	
ТТК819	Жаркое из мафоты птицы	50/200	10,80	14,80	28,20	331,10	0,26	120,00	6,90	35,70	21,18	2,37	
ТТК437	Чай полусладкий с молоком	200	1,63	1,25	7,18	46,00	0,02	1,00	0,54	76,50	8,80	0,43	
	Печенье сахарное	15	1,67	1,06	15,64	78,99	0,04	0,00	0,07	28,30	6,25	0,31	
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27	
	Итого:	555	17,33	17,35	76,32	571,43	0,41	161,00	10,31	180,00	61,53	3,68	
День 6													
ТТК390	Салат "Веснушка" (картофель отв., морковь отв., кукуруза консер., огурцы консер., масло раст.) ¹	60	1,30	6,05	5,40	81,20	0,05	36,00	7,90	20,60	14,60	0,50	
ТТК511н	Зразы из мигтая с сыром с овощами	75/15	10,50	10,00	8,80	173,00	0,12	80,00	1,46	141,00	20,30	0,84	
510/2004	Каша рисовая вязкая	150	2,37	4,70	23,50	145,70	0,10	27,00	0,00	14,60	28,30	0,70	
ТТК356н	Компот "Плодово-ягодный" ассорти ²	200	0,10	0,07	16,90	65,70	0,01	20,00	2,00	2,30	1,50	0,20	

	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:	530	16,90	21,00	72,90	550,94	0,34	163,00	11,36	189,60	68,90	2,51
День 7												
43/04	Салат из белокочанной капусты ¹	60	0,84	3,05	5,33	53,59	0,01	1,00	4,30	3,36	10,20	0,15
ТТК202н	Шницель "Крестянский" с овощами	75/15	9,18	6,06	9,42	130,98	0,06	2,00	0,43	30,83	15,60	0,89
510/04	Каша гречневая вязкая	150	4,50	6,80	26,60	185,60	0,20	9,00	0,00	9,20	29,42	1,00
ТТК272н	Кисель из концентрата полусливковый	200	0,09	0,00	19,68	78,70	0,00	0,00	0,12	1,63	0,16	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:	530	17,24	16,09	79,33	534,21	0,33	12,00	4,85	56,12	59,58	2,33
День 8												
	Десерт фруктовый "Яблоко" ²	100	0,00	0,00	8,07	32,30	0,07	0,00	11,00	60,00	5,47	0,27
7/10	Сыр порцирами	10	2,60	3,00	0,00	37,40	0,06	0,00	0,00	59,76	17,50	0,24
ТТК360н	Каша молочная мультизлаковая с маслом	200/5	6,80	8,10	26,30	205,30	0,03	92,00	5,15	256,04	28,70	1,71
ТТК253н	Чай "Витаминный" полусладкий	200	1,14	0,08	15,22	66,16	0,02	0,00	0,85	34,62	23,20	1,06
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
ТТК218н	Блинчики с вареной сгущенкой	63	4,20	9,52	21,00	186,46	0,05	18,00	0,37	148,60	17,30	0,43
	Итого:	608	17,37	20,88	88,89	612,96	0,29	110,00	17,37	570,12	96,37	3,98
День 9												
ТТК-66	Салат "Солнышко" (морковь св., яблоки, масло раст.) ¹	60	0,48	3,00	4,20	48,00	0,02	0,00	0,61	12,66	14,40	0,78
ТТК-53к	Мякоть птицы тушеная в соусе	50/50	11,34	10,08	10,32	177,36	0,07	30,00	0,65	81,34	8,00	0,90
516/04	Макаронные изделия отварные	150	5,30	6,20	35,30	218,20	0,09	0,00	0,00	19,80	8,90	0,36
ТТК268н	Компот "Фруктово-ягодный" из изюма ²	200	0,49	0,00	21,22	84,65	0,02	0,00	0,34	9,30	5,40	0,29
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:	540	20,24	19,46	89,34	613,55	0,26	30,00	1,60	134,20	40,90	2,60
День 10												
ТТК-62	Салат из отварной свеклы ¹	60	0,60	3,60	4,80	54,00	0,02	0,00	5,70	21,12	12,54	0,78
ТТК491н	Галочки рыбко-крупные из мипта с овощами	2/40/10	11,60	10,48	10,10	181,12	0,09	90,00	2,80	164,32	40,00	0,90
520/04	Юре картофельное	150	3,20	6,80	21,90	164,00	0,16	9,00	10,90	48,30	16,30	1,23
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,01	0,00	2,83	8,45	1,36	0,07
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:	537	18,33	21,06	70,30	544,46	0,34	99,00	22,23	253,29	74,40	3,25
День 11												
	Десерт фруктовый "Апельсин" ¹	100	0,39	0,00	10,72	42,00	0,03	0,00	19,50	22,67	8,67	0,20
ТТК1021	Плов из говядины	50/200	11,64	15,80	51,30	425,90	0,03	300,00	4,50	50,00	23,88	2,00
ТТК294н	Огурцы свежие порционные (доп. гарнир)	40	0,30	0,04	1,00	5,60	0,02	0,00	4,00	9,20	5,60	0,24
ТТК257н	Напиток "Фруктово-ягодный" из сухофруктов ²	200	0,18	0,00	4,78	19,90	0,01	0,00	0,04	5,25	4,40	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:	620	15,14	16,02	86,10	578,74	0,15	300,00	28,04	98,22	46,75	2,72
День 12												
ТТК359н	Винегрет из овощей (картофель отв., свекла отв., морковь отв., огурцы сол., лук репч., масло раст.) ¹	60	1,12	4,26	4,68	61,44	0,03	18,00	11,00	23,00	16,26	0,72
440/2010	Пельмени мясные отварные с маслом	180/5	19,00	11,20	32,40	316,63	0,15	0,00	0,40	22,00	33,50	0,90
ТТК475	Чай полусладкий	200	0,18	0,00	4,78	19,90	0,01	0,00	0,04	5,25	4,40	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Пряник	28	1,54	1,50	21,53	105,84	0,02	0,00	0,00	3,00	0,00	2,00
	Итого:	503	24,47	17,14	81,69	589,15	0,27	18,00	11,44	64,35	58,36	3,90

	Итого за 12 дней		230,94	230,20	952,68	6906,46	3,59	1695,00	161,41	2639,95	749,98	36,04
	Средняя величина за 12 дней		19,25	19,18	79,39	575,54	0,30	141,25	13,45	220,00	62,50	3,00
	Соотношение белков жиров и углеводов		1,00	1,00	4,00							

Примечание:

- 1 - С 1 марта заменяется на салат из овощей урожая прошлого года, в которых овощи проходят термическую обработку или используются овощи нового урожая.
 - 2- Допускается заменять на любые другие виды сухофруктов, замороженные или свежие ягоды и плоды.
 - 3- Допускается заменять на другие виды фруктов.
 - 4- Допускается замена на блюдо из мяса, рыбы или птицы
- При составлении меню использованы:
1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В. Т. Лапшиной, 2004 г. Москва
 2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов. Блюда и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2010 г. г. Москва
 3. Техничко-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание".
 4. * С 1 марта блюда из овощей урожая прошлого года заменяются на другие блюда, в которых овощи проходят термическую обработку.
 5. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.
 6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Исполнитель:

Мартынова Г.Н.

т. 53-72-48