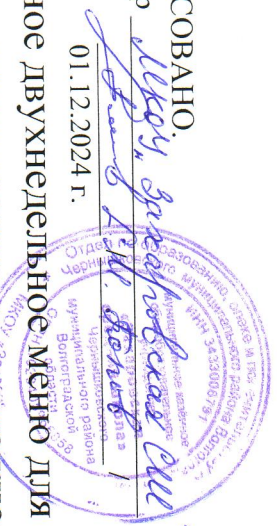


СОГЛАСОВАНО
Директор

01.12.2024 г.



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	30.1	33.7	106.8	844		
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	30.7	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	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 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	
	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	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 рецептур указаны в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Злобнов, В.А.Цыганенко 2009 года или на основании ТТК разработанных на предприятии.