

11 день						
Наименование блюд	Выход, в г	Белки, в г	Жиры, в г	Углеводы, в г	Энергетическая ценность, в ккал	№ технологической карты
Завтрак						
Каша гречневая молочная с маслом	245/5	14.4	7.4	43	382	302*
Булочка Домашняя	50	3.64	6.26	11.6	137	
Чай с фруктовым соком	200	0.34	0.02	24.53	95	79**
Батон Раменский	50	3.9	1.05	26.5	132.5	пром.
Итого за завтрак	550	22.28	14.73	105.63	746.5	
Обед						
Огурцы соленые порциями	100	0.8	1.43	1.8	23.33	тгк
Суп картофельный с макаронными изделиями	10/250	3.63	3.9	17.38	156.25	140*
Жаркое по-домашнему	230	16.2	17.53	51.02	422.36	259**
Чай с сахаром	200	0.07	0.02	15	60	685*
Хлеб Новославянский	60	5.2	0.8	24.6	130	пром.
Итого за обед	850	25.9	23.68	109.8	791.94	
Итого за день		48.18	38.41	215.43	1538.44	
12 день						
Наименование блюд	Выход, в г	Белки, в г	Жиры, в г	Углеводы, в г	Энергетическая ценность, в ккал	№ технологической карты
Завтрак						
Каша манная молочная с маслом	250/5	7.43	10.2	36.5	260	302*
Булочка с корицей	50	7.95	9.55	29.25	163.5	783*
Кисель	200	0	0	42.2	182	648*
Батон Раменский	50	3.9	1.05	26.5	132.5	пром.
Итого за завтрак	555	19.28	20.8	134.45	738	
Обед						
Салат Степной	100	2	3.43	26.9	112.03	25*
Суп картофельный с клёцками	250	9.25	7.55	18.05	149.5	155*
Рыба припущенная с соусом	100(60/40)	10.44	17.28	3.3	209.48	371*
Каша рисовая вязкая	180	4.02	5.62	52.64	198.2	302*
Компот из свежих плодов	200	0.16	0.16	27.87	115	631*
Хлеб Новославянский	60	5.2	0.8	24.6	130	пром.
Итого за обед	890	31.07	34.84	153.36	914.21	
Итого за день		50.35	55.64	287.81	1652.21	
При составлении меню использовались:						
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП при общеобразоват. школах изд. 2004 г						
** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий ОП изд. 2002 года						
*** Сборник рецептур блюд для учащихся образовательных учреждений города Москвы 2003 года						
**** Сборник технических нормативов изд. 2008 год						
/2011 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях, рекомендовано НИИ питания РАМН 2011 год, изд. 2017 год						
Итого средняя за 12 дней:						

	Белки, в г	Жиры, в г	Углевод ы, в г	Энергетиче ская ценность, в ккал		
	54.91	55.94	221.63	1554.48		

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы № _____

_____/_____/Ф.И.О.
" " _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ :
Зам.директора АО "ЧХЗ №2"

_____/_____/С.Б. Егорова
" " _____ 2023 г.

Основное (организованное двухнедельное меню) для обучающихся общеобразовательных учреждений города Чебоксары

Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: с 7-11 лет

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы № _____

_____/_____/Ф.И.О.
" " _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ :
Зам.директора АО "ЧХЗ №2"

_____/_____/С.Б. Егорова
" " _____ 2023 г.

Основное (организованное двухнедельное меню) для обучающихся общеобразовательных учреждений города Чебоксары

Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: с 12 лет и старше