

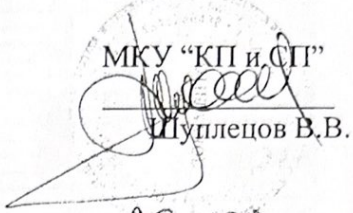
Согласовано:



Утверждаю:

начальник КШП

МКУ "КП и СП"

  
Шуплецов В.В.

"29" 03 2024г

**МЕНЮ**  
**для организованного питания**  
**детей участников СВО**  
**1 смена**



Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества				Энергетическая в ценность	микроэлементы				витамины		№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы	Na		K	Ca	Fe	B	C		
<b>2 неделя</b>													
<b>понедельник</b>													
<b>Завтрак</b>													
котлета домашняя	100	14,0	19,0	12,0	247,0	695,0	254,0	16,0	2,0	0,0	0,0	0,0	416/97
рис отварной	180	16,00	7,00	37,00	267,00	392,0	528,0	78,0	4,0	0,0	0,0	0,0	465/96
Компот из изюма	200	0,0	0,0	28,0	109,0	24,00	32,00	16,00	0,00	0,00	0,00	0,00	102/97
батон	75	6,0	2,0	40,0	206,0	234,0	74,0	13,0	1,0	0,0	0,0	0,0	35 02 ттк
<b>итого</b>	<b>555</b>	<b>36,0</b>	<b>28,0</b>	<b>117,0</b>	<b>829,0</b>	<b>1345,0</b>	<b>888,0</b>	<b>123,0</b>	<b>7,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>вторник</b>													
<b>Завтрак</b>													
брызги ленивые	100	10,00	16,00	17,00	252,00	661,00	129,00	45,00	1,00	0,00	4,00	0,00	300 04
каша гречневая рассыпчатая	180	7,0	12,0	34,0	266,0	700,0	204,0	20,0	4,0	0,0	0,0	0,0	297/4
напиток вельсиновый	200	0,0	0,0	28,0	100,0	3,0	44,0	8,0	0,0	0,0	13,0	0,0	312
хлеб ржаной	25	3,0	1,0	16,0	85,0	287,00	115,00	16,00	2,00	0,00	0,00	0,00	299
батон	50	4,0	2,0	26,0	138,0	163,00	50,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35 01 ттк
<b>итого</b>	<b>555</b>	<b>24,0</b>	<b>31,00</b>	<b>119,0</b>	<b>841,0</b>	<b>1814,0</b>	<b>542,0</b>	<b>97,0</b>	<b>7,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>среда</b>													
<b>Завтрак</b>													
кнели студенческие из горбуши	100	18,0	9,0	7,0	185,0	505,0	46,0	31,0	0,0	0,0	0,0	0,0	729 04
горю картофельное по-домашнему	180	4,0	6,0	29,0	191,0	809,0	1023,0	32,0	1,0	0,0	0,0	0,0	36 0 228 03 ттк
напиток из смеси сухофруктов	200	3,0	0,0	26,0	171,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	588/96
батон оздоровительный	75	5,0	2,0	36,0	182,0	350,0	70,0	13,0	1,0	0,0	0,0	0,0	882 06
<b>итого</b>	<b>555</b>	<b>30,0</b>	<b>17,0</b>	<b>98,0</b>	<b>729,0</b>	<b>1664,0</b>	<b>1140,0</b>	<b>76,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>четверг</b>													
<b>Завтрак</b>													
шницель рубленый из свинины	100	14,0	31,0	18,0	405,0	76,0	283,0	45,0	2,0	5,0	0,0	0,0	416/97
рожи отварные	180	4,0	7,0	46,0	274,0	1210,0	66,0	13,0	1,0	0,0	0,0	0,0	273/96
напиток из кураги	200	1,0	0,0	28,0	116,0	3,0	265,0	25,0	1,0	0,0	1,0	0,0	651/96
хлеб ржаной	25	3,0	1,0	16,0	85,0	287,00	115,00	16,00	2,00	0,00	0,00	0,00	299
батон	50	4,0	2,0	26,0	138,0	163,00	50,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35 01 ттк
<b>итого</b>	<b>555</b>	<b>26,0</b>	<b>41,0</b>	<b>134,0</b>	<b>1038,0</b>	<b>1739,0</b>	<b>779,0</b>	<b>107,0</b>	<b>6,0</b>	<b>5,0</b>	<b>1,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>пятница</b>													
<b>Завтрак</b>													
котлета московская	100	15,00	20,00	13,00	293,00	699,0	261,0	16,0	2,0	6,0	0,0	0,0	475/97
рис припущенный	180	2,00	11,00	25,00	209,00	2,0	31,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4 85
напиток из плодов шиповника	200	0,0	0,0	20,0	96,0	0,0	27,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	773/ттк
хлеб ржаной	25	3,0	1,0	16,0	85,0	287,00	115,00	16,00	2,00	0,00	0,00	0,00	299
батон	50	4,0	2,0	26,0	138,0	163,00	50,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35 01 ттк
<b>итого</b>	<b>555</b>	<b>24,0</b>	<b>34,0</b>	<b>100,0</b>	<b>821,0</b>	<b>1161,0</b>	<b>484,0</b>	<b>48,0</b>	<b>4,0</b>	<b>6,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>суббота</b>													
<b>Завтрак</b>													
шницель рубленый из говядины	100	13,0	16,0	18,0	290,0	498,0	72,0	642,0	0,0	0,0	3,0	0,0	451/4
каша гречневая рассыпчатая	180	7,0	12,0	34,0	266,0	700,0	204,0	20,0	4,0	0,0	0,0	0,0	297/4
напиток яблочный	200	2,0	0,0	27,0	111,0	26,0	98,0	65,0	1,0	0,0	1,0	0,0	190/ттк
батон	75	6,0	2,0	40,0	206,0	234,0	74,0	13,0	1,0	0,0	0,0	0,0	35 02 ттк
<b>итого</b>	<b>555</b>	<b>28,0</b>	<b>30,0</b>	<b>119,0</b>	<b>873,0</b>	<b>1458,0</b>	<b>448,0</b>	<b>740,0</b>	<b>6,0</b>	<b>0,0</b>	<b>4,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>итого за 6 дней</b>					<b>5131,0</b>								
<b>среднее значение за период</b>					<b>855,2</b>								

Примечание:

Для приготовления блюд используются:

- соль йодированная

- реципен "РД"

При составлении меню использована нормативная документация: сборники рецептур 1996г, 1997г, 2004г, ТТК.

В примерном меню допускается замена продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

главный технолог *Исупова Л.И.*