

Согласовано:  
 Начальник отдела по с. Феодосии и г. Судак  
 Ростпробнадзора по РК и г. Севастополю  
 \_\_\_\_\_ В.В. Мизин  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.



Согласовано:  
 Директор МБОУ Старокрымский учебно-воспитательный комплекс №3 «Школа-лицей» Кировского района  
 \_\_\_\_\_ О.Ф. Чурисова  
 «15» \_\_\_\_\_ 2020г.



Утверждаю:  
 ИП Базиев Г.А.  
 \_\_\_\_\_ Г.А. Базиев  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.



Наименование	Единица измерения	Количество	Цена за единицу	Сумма	Всего	Средняя цена
Циклическое меню для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.						
<b>Возрастная категория 11-18 лет.</b>						
Хлеб пшеничный	кг	202	1,70	343,40	44	1,10
Хлеб с сахаром	кг	245	1,70	416,50	44	1,10
Хлеб с маком	кг	45	1,70	76,50	44	1,10
Хлеб пшеничный	кг	199	1,70	338,30	44	1,10
Хлеб ржаной	кг	20	1,70	34,00	44	1,10
Итого по группе		726	1,70	1234,20	44	1,10
Хлеб пшеничный	кг	191	1,70	324,70	44	1,10
Хлеб с сахаром	кг	268	1,70	455,60	44	1,10
Хлеб с маком	кг	171	1,70	290,70	44	1,10
Хлеб пшеничный	кг	52	1,70	88,40	44	1,10
Хлеб с сахаром	кг	138	1,70	234,60	44	1,10
Хлеб пшеничный	кг	117	1,70	198,90	44	1,10
Хлеб ржаной	кг	30	1,70	51,00	44	1,10
Итого по группе		707	1,70	1200,80	44	1,10
Итого за день		1433	1,70	2435,00	44	1,10

2020г.

Утверждаю: ИП

*Базиев*



## МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

Наименование	№ рец. по сборнику	Понедельник - 1 неделя						
		Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Макаронные изделия отварные	202	200	269,2	7	6,4	44	1130	
Сосиска отварная с маслом	243	100	172,28	9,21	14,7	0,78	526	
Салат из белокачанной капусты	45	100	90	1,6	5,1	9,4	375	
Чай с сахаром	376	200/15	61	0,1	0,03	15	254	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>		<b>713,48</b>	<b>21,11</b>	<b>26,77</b>	<b>95,08</b>	<b>2791</b>
		<b>Обед</b>						
Суп картофельный с крупой (перловой)	101	300	113	2,6	2,9	19,1	472	
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	268	100	288	12,33	21,67	11	345	
Каша рассыпчатая (рисовая)	171	200	280	4,89	7,23	48	553	
Салат из свеклы отварной	52	100	92,8	1,7	6	8,2	199	
Фрукты(банан)	338	100	96	1,5	1	21	791	
Чай с сахаром и лимоном	377	200/15/7	62	0,2	0,05	15	258	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>		<b>1052,8</b>	<b>26,42</b>	<b>39,39</b>	<b>148,2</b>	<b>3124</b>
		<b>Итого за день</b>		<b>1766,28</b>	<b>47,53</b>	<b>60,5</b>	<b>243,28</b>	<b>5915</b>

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

*В*

Утверждаю: И.П. [подпись]

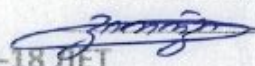


**МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ**

		Вторник 1 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику	Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Сагу из птицы	289	200	258	14,64	15,4	17,37	258	
Чай с сахаром и лимоном	377	200/15/7	62	0,2	0,05	15	258	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>441</b>	<b>18,04</b>	<b>15,99</b>	<b>58,27</b>	<b>1022</b>	
		<b>Обед</b>						
Борщ с капустой и картофелем	82	300	118,08	2,19	5,8	11,9	422	
Котлеты рубленные из курицы	294	100	237	15,2	13,6	13,5	421	
Макаронные изделия отварные	309	200	269,2	7	6,4	44	1130	
Огурцы консервированные	70	100	10	0,8	0,1	1,6	25	
Фрукты (Яблоки)	338	100	47	0,4	0,4	9,8	372	
Компот из свежих плодов	342	200	114	0,2	0,2	27,9	476	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>916,28</b>	<b>28,99</b>	<b>27,04</b>	<b>134,6</b>	<b>3352</b>	
		<b>Итого за день</b>	<b>1357,3</b>	<b>47,03</b>	<b>43,03</b>	<b>192,87</b>	<b>4374</b>	

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

Утверждаю: ИП Базиев



Базиев



МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

		Среда 1 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику		Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж
		Завтрак						
Каша жидкая молочная (рисовая)	182		210	251	5,1	10,72	33,42	531
Майо отварное	209		1 шт. 50 гр.	79	6,4	5,8	0,4	329
Масло сливочное (порциями)	14		10	75	0	8,2	0,1	313
Чай с сахаром и лимоном	377		200/15/7	62	0,2	0,05	15	258
Хлеб пшеничный	ПР		30	76	1,8	0,3	16,5	318
Хлеб ржаной	ПР		20	45	1,4	0,24	9,4	188
		Итого по приему:		588	14,9	25,31	74,82	1937
		Обед						
Рагу из птицы	289		200	258	14,64	15,4	17,37	258
Суп из овощей	99		300	96	2,73	5,2	10,5	402
Салат из свеклы отварной	52		100	92,8	1,7	6	8,2	199
Фрукты(банан)	338		100	96	1,5	1	21	791
Кисель из сока плодового натурального	358		200	156	0	0	38,9	652
Хлеб пшеничный	ПР		30	76	1,8	0,3	16,5	318
Хлеб ржаной	ПР		20	45	1,4	0,24	9,4	188
		Итого по приему:		820	23,77	28,14	121,87	2808
		Итого за день		1408	38,67	53,45	196,69	4745



Утверждаю: И.И. Базиев



МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

		Четверг 1 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику	Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Макароны отварные с сыром	204	200/20/5	269	8,1	10,3	22	213	
Печенье	ПР	60	249	4,5	5,9	44,6	1045	
Кисломолочная продукция	386	180	95	4,5	5,4	7,2	399	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
		<b>Итого по приему:</b>		<b>689</b>	<b>18,9</b>	<b>21,9</b>	<b>1975</b>	
		<b>Обед</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем	88	300	101,37	2,16	5,97	9,75	375	
Суфле из кур	299	100	238,33	9,1	19,02	2,4	479	
Каша рассыпчатая (гречневая)	171	200	309	11,87	5,47	53,12	821	
Огурцы консервированные	70	100	10	0,8	0,1	1,6	25	
Фрукты (Яблоки)	338	100	47	0,4	0,4	9,8	372	
Соки овощные, фруктовые и ягодные	389	200	86	1	0,2	20	359	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>		<b>912,7</b>	<b>28,53</b>	<b>31,7</b>	<b>122,57</b>	
		<b>Итого за день</b>		<b>1601,7</b>	<b>47,43</b>	<b>53,6</b>	<b>212,87</b>	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тютельян В.А., 2011г.

Утверждаю: И.П. Базиев

*И.П. Базиев*



МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

Наименование	№ рец. по сборнику	Пятница 1 неделя						
		Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Тефтели рыбные в соусе	239							
Пюре картофельное	312	100	117,37	7,2	2,5	9,9	380	
Чай с сахаром	376	200	146,3	4,1	3,6	25,5	392	
Хлеб пшеничный	ПР	200/15	61	0,1	0,03	15	254	
Хлеб ржаной	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
		20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>		<b>445,67</b>	<b>14,6</b>	<b>6,67</b>	<b>76,3</b>	<b>1532</b>
		<b>Обед</b>						
Суп картофельный с крупой (рисовая)	101	300	113	2,6	2,9	19,1	472	
Макаронные изделия отварные	309	200	269,2	7	6,4	44	1130	
Птица отварная с маслом сливочным	288	120	248	26	16	0,6	738	
Фрукты(банан)	338	100	96	1,5	1	21	791	
Кисломолочная продукция	386	180	95	4,5	5,4	7,2	399	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>		<b>942,2</b>	<b>44,8</b>	<b>32,24</b>	<b>117,8</b>	<b>4036</b>
		<b>Итого за день</b>		<b>1387,87</b>	<b>59,4</b>	<b>38,91</b>	<b>194,1</b>	<b>5568</b>

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тутьянян В.А., 2011г.

*И.П. Базиев*

Утверждаю: ИП Базиев И.А.

Базиев Г.Александрович



**МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ**

		Понедельник 2 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику	Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Каша рассыпчатая (пшеничная)	302	200	309	11,87	5,47	53,12	821	
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	268	100	288	12,33	21,67	11	345	
Салат из свеклы отварной	52	100	92,8	1,7	6	8,2	199	
Чай с сахаром	376	200/15	61	0,1	0,03	15	254	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>795,8</b>	<b>27,4</b>	<b>33,41</b>	<b>96,72</b>	<b>1807</b>	
		<b>Обед</b>						
Суп картофельный с бобовыми (горох)	102	300	173,31	5,8	6,39	23,07	622	
Пюре картофельное	312	200	146,3	4,1	3,6	25,5	392	
Тефтели рыбные в соусе	239	100	117,37	7,2	2,5	9,9	380	
Фрукты (Яблоки)	338	100	47	0,4	0,4	9,8	372	
Чай с сахаром и лимоном	377	200/15/7	62	0,2	0,05	15	258	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>666,98</b>	<b>20,9</b>	<b>13,48</b>	<b>109,17</b>	<b>2530</b>	
		<b>Итого за день</b>	<b>1462,8</b>	<b>48,3</b>	<b>46,89</b>	<b>205,89</b>	<b>4337</b>	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тютельян В.А., 2011г.

Утверждаю: ИП Базнев Г.А.



**МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ**

		Вторник 2 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику	Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Омлет натуральный	210	150	256,68	14,72	20,7	2,88	456	
Масло сливочное (порциями)	14	10	75	0	8,2	0,1	313	
Кисломолочная продукция(Йогурт)	ПР	115	66,88	5,13	1,8	7,38	399	
Чай с сахаром и лимоном	377	200/15/7	62	0,2	0,05	15	258	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>536,56</b>	<b>21,85</b>	<b>31,05</b>	<b>41,86</b>	<b>1744</b>	
		<b>Обед</b>						
Борщ с капустой и картофелем	82	300	118,08	2,19	5,8	11,9	422	
Плов из курицы	291	200	305	16,95	10,47	35,73	1271	
Салат из свеклы отварной	52	100	92,8	1,7	6	8,2	199	
Фрукты(банан)	338	100	96	1,5	1	21	791	
Компот из смеси сухофруктов	349	200	119	0,5	0,1	29,1	497	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>851,88</b>	<b>26,04</b>	<b>23,91</b>	<b>131,83</b>	<b>3686</b>	
		<b>Итого за день</b>	<b>1388,4</b>	<b>47,89</b>	<b>54,96</b>	<b>173,69</b>	<b>5430</b>	

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тютельян В.А., 2011г.



Утверждаю: ИП Базиев Г.А.



## МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

		Среда 2 неделя							
Наименование	№ рец. по сборнику	Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж		
		<b>Завтрак</b>							
Макаронные изделия отварные	309	200	269,2	7	6,4	44	1130		
Птица отварная с маслом сливочным	288	120	248	26	16	0,6	738		
Капуста тушеная	321	100	172,2	2,9	8	22,14	199		
Чай с сахаром	376	200/15	61	0,1	0,03	15	254		
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318		
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188		
		<b>Итого по приему:</b>		<b>871,4</b>	<b>39,2</b>	<b>30,97</b>	<b>107,64</b>	<b>2827</b>	
		<b>Обед</b>							
Суп с картофельный с макаронными изделиями	103	300	141	3,27	3,36	37,25	530		
Каша рассыпчатая (пшеничная)	302	200	309	11,87	5,47	53,12	821		
Тефтели 1-й вариант	278	110	151	9,7	10,2	13	764		
Винегрет овощной	67	100	97,88	0,4	3,5	2,4	180		
Фрукты (Яблоки)	338	100	47	0,4	0,4	9,8	372		
Чай с сахаром	376	200/15	61	0,1	0,03	15	254		
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318		
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188		
		<b>Итого по приему:</b>		<b>927,9</b>	<b>28,94</b>	<b>23,5</b>	<b>156,47</b>	<b>3427</b>	
		<b>Итого за день</b>		<b>1799</b>	<b>68,14</b>	<b>54,47</b>	<b>264,11</b>	<b>6254</b>	

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

## МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

Утверждаю: ИП



		Четверг 2 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику		Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж
		<b>Завтрак</b>						
Суфле из кур	299		100	238,33	9,1	19,02	2,4	479
Пюре картофельное	312		200	146,3	4,1	3,6	25,5	392
Соки овощные, фруктовые и ягодные	389		200	86	1	0,2	20	359
Хлеб пшеничный	ПР		30	76	1,8	0,3	16,5	318
Хлеб ржаной	ПР		20	45	1,4	0,24	9,4	188
		<b>Итого по приему:</b>		<b>591,63</b>	<b>17,4</b>	<b>23,36</b>	<b>73,8</b>	<b>1736</b>
		<b>Обед</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем	88		300	101,37	2,16	5,97	9,75	375
Запеканка из творога	223		200	454	31,88	23,16	29,3	816
Сметана	ПР		15	31	0,42	3	0,5	128
Фрукты(банан)	338		100	96	1,5	1	21	791
Чай с сахаром	376		200/15	61	0,1	0,03	15	254
Хлеб пшеничный	ПР		30	76	1,8	0,3	16,5	318
		<b>Итого по приему:</b>		<b>819,37</b>	<b>37,86</b>	<b>33,46</b>	<b>92,05</b>	<b>2682</b>
		<b>Итого за день</b>		<b>1411</b>	<b>55,26</b>	<b>56,82</b>	<b>165,85</b>	<b>4418</b>

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тютельян В.А., 2011г.

Утверждаю: И.Г.Базиев



### МЕНЮ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ 11-18 ЛЕТ

		Пятница 2 неделя						
Наименование	№ рец. по сборнику	Вес блюда(гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	кДж	
		<b>Завтрак</b>						
Запеканка из творога	223	100	454	31,88	23,16	29,3	816	
Сметана	ПР	15	31	0,42	3	0,5	128	
Чай с сахаром и лимоном	377	200/15/7	62	0,2	0,05	15	258	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>623</b>	<b>34,3</b>	<b>26,51</b>	<b>61,3</b>	<b>1520</b>	
		<b>Обед</b>						
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	102	300	173,31	5,8	6,39	23,07	622	
Пюре картофельное	312	200	146,3	4,1	3,6	25,5	392	
Сосиска отварная с маслом	243	100	172,28	9,21	14,7	0,78	526	
Капуста тушеная	321	100	172,16	2,9	8	22,14	199	
Фрукты (Яблоки)	338	100	47	0,4	0,4	9,8	372	
Компот из смеси сухофруктов	349	200	119	0,5	0,1	29,1	497	
Хлеб пшеничный	ПР	30	76	1,8	0,3	16,5	318	
Хлеб ржаной	ПР	20	45	1,4	0,24	9,4	188	
		<b>Итого по приему:</b>	<b>951,05</b>	<b>26,11</b>	<b>33,73</b>	<b>136,29</b>	<b>3114</b>	
		<b>Итого за день</b>	<b>1574,05</b>	<b>60,41</b>	<b>60,24</b>	<b>197,59</b>	<b>4634</b>	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный М.П., Тютельян В.А., 2011г.