



Министерство внутренних дел
Республики Беларусь
12.12.1997

Присвоение 10-ти дневное право
для обеспечения безопасности
пассажирам
воздушной гонимы 12-18 лет



10-ти дневное Меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ



1 день

Составлено: *Исц. Касымжанов*
 Проверено: *Исц. Касымжанов*
 25.09.2017

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ или ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ) №1	100	0,5	0,1	1,01	6,0	1	
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ №311К	100	9,60	11,60	7,50	175,90	311К	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	170	4,19	6,50	32,00	221,80	203	2017
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ №53	200	0,30	0,00	16,00	66,40	53	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	620	18,54	18,66	77,66	586,43		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

Утверждено:



2 день.

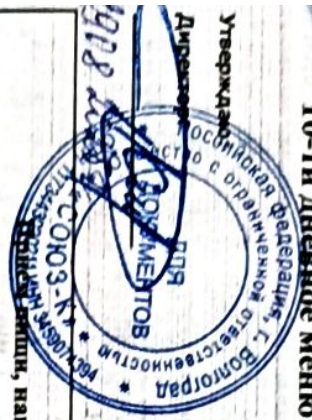
Составлено: 11.04.2014, *Иванов И.И.*
 Проверено: *Иванов И.И.*
 29.08.2014

Итого за период:

Завтрак

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЪЕКТАХ ПОСТАВКИ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Количество порций	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ №2	100/2	1,5	0,1	8,5	40,7	2	
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ (говядина) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307/363	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	307/363	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ (ГАРНИР) №303	160	4,90	4,90	27,30	145,84	303	
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ №7	50	3,13	0,50	20,63	99,00	7	
Итого за период:	642	22,4	18,3	86,9	570,8		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ



3 день



Составлено: *И.И. Ковалева*
 Проверено: *И.И. Ковалева*
 19.08.2018

 Министерство Здравоохранения, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ или ПОМИДОР СВЕЖИЙ) № 27	100	1,1	0,0	2,3	18,0	27	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ № 492	220	16,50	22,44	38,70	432,25	492	
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ №53	200	0,30	0,00	16,00	66,40	53	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ №7	50	3,13	0,50	20,63	99,00	7	
Итого за прием пищи:	570	21,03	22,94	77,63	615,65		

10-й ПЕЧАТНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ (ЗАВТРАКИ) ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-18 ЛЕТ МОУ

4 день

Составитель: *И.И.И.И.*
 Проверил: *И.И.И.И.*
 29.08.2017г.

Пример меню, разработанное в школе

 Пример меню, разработанное в школе	Масса порции	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Срок реализации
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ВЫХОД ИЗ РЫБЫ РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ № 229 или КОПЧЕНЫ РЫБЬЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ТТК№106)	100	10,2/12,9	12,9/13,10	13,3/14,4	175,00/176,60	229/106	2017
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ №310	200	3,80	5,74	30,60	192,80	310	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ДРОЖЖОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПИЦЦА/ПЕЧЕНЬ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за завтрак	550	18,25/20,95	19,14/19,34	80,33/81,43	544,13/545,73		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ



5 день

Составлено: *И.И. Кобелева*
 Проверено: *И.И. Кобелева*
 Директор: *И.И. Кобелева*

Присем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ № 175	180	13,60	13,90	31,25	270,00	175	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/20	5,00	4,40	25,20	156,00	2	2017
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017
Итого за присем пищи:	550	19,40	18,90	85,75	552,40		

1. *Thymus*
 2. *Thymus*

Сотрудники:

Amperstop:

См. приложение 1 к
ДПР от 20.05.2016 г.

6. Results

Экспертный центр по микрофинансированию (АТОН)

Наименование продукции	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ МАЛИНОЙ КРУТЫЙ №181	180	9,50	9,20	35,66	238,06	181	
БЫСТРОПЕЧ С МАСТОМ И СЫРОМ №3	35/5/10	5,80	8,00	11,60	147,00	3	2017
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ № 379	200	3,16	2,66	15,94	100,60	379	
ОБЪЕКТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ (РЕСТОРАН) №378	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017
Всего за период питания:	550	19,06	20,46	77,50	554,06		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ



7 день

Составлено: *И.И. Козловская*
 Проверено: *И.И. Козловская*
 29.08.2014

УТВЕРЖДЕНО 2024.03.22 11:11 ИИИ Пресс-аттест, наименование блюда				1 день							
Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур					
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г								
Завтрак											
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ №3 или ИКРА	100	1,80	8,60	7,50	115,40	3/88					
КАБАЧКОВАЯ №88											
КОЛЛЕТА РУДЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ (говядина) С	100/30	10,90	9,80	22,40	210,60	455/363					
СОУСОМ ТОМАТНЫМ № 455/363											
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯКАЯ (ГАРНИР) №303	160	4,90	4,90	27,30	145,84	303					
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ №53	200	0,30	0,00	16,00	66,40	53					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	30	2,37	0,30	14,49	70,90	6					
Итого за прием пищи:	620	20,27	23,60	87,69	609,14						

Удостоверение
Директора
И.И. МЕНТОВ
С.С. ОБРАЗЦОВ
Всесоюзный центральный архив
Москва

Примечание: 1. 100% и 100% в 100%
2. 100% и 100% в 100%
3. 100% и 100% в 100%

Пример пиши, наименование блюда

Завтрак

№ 1 (1) УЛЕД СОЛЕНЬИ или ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ)

№1									
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №259									
100	0,5	0,1	1,01	6,0	1				
250	14,30	20,50	53,40	406,00	259				
200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011			
50	3,95	0,50	21,15	116,33	6				
Итого за прием пищи:									
600	18,95	21,06	90,56	586,33					

МЕНЮ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ (ЗАВТРАКИ) ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-18 ЛЕТ МОУ



9 день

Согласовано: *Иванова*
 Директор: *Иванова*
 09.08.2017 г.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ № 294/363	100/30	12,20	14,80	15,40	220,80	294/363	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	170	4,19	6,50	32,00	221,80	203	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	550	20,64	21,80	83,75	618,93		



меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

10 день

Присем пищи, наименование блюда

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ №154	250/30	12,5	16,6	48,5	321,1	154	
ПЕЧЕНЬЕ №9	30	3,80	4,10	14,00	90,50	9	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685К	200	0,20	0,00	9,20	42,00	685К	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	560	20,45	21,2	92,85	569,93		

Согласовано:
Директор: *А. В. Козлов*
18.08.2015г

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	199,02/201,72	205,86/206,06	840,65/841,75	5807,84/5809,44
Среднее значение за период	19,90/20,17	20,59/20,61	84,07/84,18	580,78/580,94
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: Делта плюс, 2017. - 543с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИЗД Минздрава России, НИИ ГИОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делта принт, 2011. - 584с.