

Утверждено:
ИП Зайцева О.А.

" 27 " марта 2025г



Согласовано:
Директор МБОУ "СОШ №5"
Л.М. Скиба

" 27 " марта 2025 г

Примерное дополнительное меню на 4 недели для организации буфетного питания обучающихся в МБОУ СОШ г.Бийска с 31 марта 2025г

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	РР	К	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Неделя №1

Понедельник

Выпечка

542 П-18	Булочка "домашняя"	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
545 П-18	Булочка с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Ватрушка "Лакомка" с творогом	80	4,4	4,6	44,9	243	0,0	0,1	0,0	1,8	3,5	2,3	1,8	0,3
537 П-18	Пицца школьная(с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Вторник

Выпечка

544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
543 П-18	Булочка дорожная	70	5,0	9,3	33,6	239	0,1	0,0	46,1	0,0	0,0	37,2	7,0	0,5
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
532 П-18	Пирожок с картошкой	90	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
1351 М-02	Хачапури с сыром	60	5,0	5,7	26,0	174	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Среда

Выпечка

545 П-18	Булочка с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0

530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
121 Н-99	Калач творожный	75	8,9	4,4	38,0	216	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
532 П-18	Пирог с капустой	90	3,2	2,7	17,9	109	0,0	7,4	18,6	2,1	143,0	26,1	4,6	0,4
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Четверг

Выпечка

543 П-18	Булочка дорожная	70	5,0	9,3	33,6	239	0,1	0,0	46,1	0,0	0,0	37,2	7,0	0,5
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
532 П-18	Пирожок с картошкой	90	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
1351 М-02	Хачапури с сыром	60	5,0	5,7	26,0	174	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Пятница

Выпечка

774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
121 Н-99	Калач творожный	75	8,9	4,4	38,0	216	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.тов.	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Примерное дополнительное меню на 4 недели для организации буфетного питания обучающихся в МБОУ СОШ г.Бийска с 31 марта 2025г

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	РР	К	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Неделя №2														
Понедельник														
Выпечка														
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
108 Н-99	Рулетик с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
537 П-18	Пицца школьная(с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
532 П-18	Пирожок с капустой	90	3,2	2,7	17,9	109	0,0	7,4	18,6	2,1	143,0	26,1	4,6	0,4
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
Коммерческий товар														
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8
Вторник														
Выпечка														
544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
541 П-18	Булочка дорожная	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
550 П-18	Манник	40	2,2	2,1	12,4	106	0,0	0,1	23,0	0,0	0,0	31,9	4,5	0,3
121 Н-99	Калач творожный	75	8,9	4,4	38,0	216	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
532 П-18	Пирожок с картошкой	75	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
Коммерческий товар														
Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8
Среда														
Выпечка														
545 П-18	Булочка с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Пирожок с капустой	90	3,2	2,7	17,9	109	0,0	7,4	18,6	2,1	143,0	26,1	4,6	0,4
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Четверг**Выпечка**

541 П-18	Булочка дорожная	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
351 М-02	Хачапури с сыром	60	5,0	5,7	26,0	174	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Ватрушка "Лакомка" с творогом	80	4,4	4,6	44,9	243	0,0	0,1	0,0	1,8	3,5	2,3	1,8	0,3
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Пятница**Выпечка**

774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
532 П-18	Пирожок с картошкой	90	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Пирожок с повидлом	80	4,3	3,6	23,9	145	0,0	0,0	24,8	1,0	0,0	34,8	6,1	0,5
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Примерное дополнительное меню на 4 недели для организации буфетного питания обучающихся в МБОУ СОШ г.Бийска с 31 марта 2025г

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	РР	К	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Неделя №3

Понедельник

Выпечка

542 П-18	Булочка "домашняя"	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
545 П-18	Булочка с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Ватрушка "Лакомка" с творогом	80	4,4	4,6	44,9	243	0,0	0,1	0,0	1,8	3,5	2,3	1,8	0,3
537 П-18	Пицца школьная(с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Вторник

Выпечка

544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
543 П-18	Булочка дорожная	70	5,0	9,3	33,6	239	0,1	0,0	46,1	0,0	0,0	37,2	7,0	0,5
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
532 П-18	Пирожок с картошкой	90	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
1351 М-02	Хачапури с сыром	60	5,0	5,7	26,0	174	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Среда

Выпечка

545 П-18	Булочка с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
121 Н-99	Калач творожный	75	8,9	4,4	38,0	216	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
532 П-18	Пирог с капустой	90	3,2	2,7	17,9	109	0,0	7,4	18,6	2,1	143,0	26,1	4,6	0,4
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Четверг

Выпечка

543 П-18	Булочка дорожная	70	5,0	9,3	33,6	239	0,1	0,0	46,1	0,0	0,0	37,2	7,0	0,5
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
532 П-18	Пирожок с картошкой	90	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
1351 М-02	Хачапури с сыром	60	5,0	5,7	26,0	174	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Пятница

Выпечка

774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
121 Н-99	Калач творожный	75	8,9	4,4	38,0	216	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.тов.	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Примерное дополнительное меню на 4 недели для организации буфетного питания обучающихся в МБОУ СОШ г.Бийска с 31 марта 2025г

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	РР	К	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Неделя №4

Понедельник

Выпечка

542 П-18	Булочка домашняя	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
108 Н-99	Рулетик с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
537 П-18	Пицца школьная(с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
532 П-18	Пирожок с капустой	90	3,2	2,7	17,9	109	0,0	7,4	18,6	2,1	143,0	26,1	4,6	0,4
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Вторник

Выпечка

544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
541 П-18	Булочка дорожная	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
550 П-18	Манник	40	2,2	2,1	12,4	106	0,0	0,1	23,0	0,0	0,0	31,9	4,5	0,3
121 Н-99	Калач творожный	75	8,9	4,4	38,0	216	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
532 П-18	Пирожок с картошкой	75	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Среда

Выпечка

545 П-18	Булочка с маком	70	9,4	9,5	52,0	213	0,0	0,0	0,0	0,5	250,1	135,5	66,3	1,5
774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
547 П-18	Сочень с творогом	60	2,8	4,9	24,8	154	0,0	0,0	36,3	0,0	0,0	22,4	4,1	0,3
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Пирожок с капустой	90	3,2	2,7	17,9	109	0,0	7,4	18,6	2,1	143,0	26,1	4,6	0,4

37 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0
---------	----------------------------	-----	------	------	------	-----	-----	-----	------	-----	------	-------	------	-----

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
01 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Четверг

Выпечка

541 П-18	Булочка дорожная	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
542 П-18	Булочка домашняя	70	4,7	3,8	33,5	220	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
351 М-02	Хачапури с сыром	60	5,0	5,7	26,0	174	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Ватрушка "Лакомка" с творогом	80	4,4	4,6	44,9	243	0,0	0,1	0,0	1,8	3,5	2,3	1,8	0,3
532 П-18	Круассан с вареной сгущенкой	60	3,2	2,7	17,9	109	0,0	0,0	18,6	0,8	0,0	26,1	4,6	0,4
537 П-18	Пицца школьная (с мясом)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Пятница

Выпечка

774 М-04	Булочка сдобная с помадкой	70	5,1	6,2	40,5	238	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0
544 П-18	Булочка с корицей	70	8,0	5,9	58,3	225	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
532 П-18	Пирожок с картошкой	90	4,0	3,3	22,3	136	0,1	9,2	23,2	2,6	178,0	32,6	5,7	0,5
530 П-18	Ватрушка с повидлом	60	3,5	1,4	34,8	168	0,0	0,0	8,6	0,6	57,6	27,2	6,6	0,7
532 П-18	Пирожок с повидлом	80	4,3	3,6	23,9	145	0,0	0,0	24,8	1,0	0,0	34,8	6,1	0,5
537 П-18	Пицца школьная (с курицей)	100	10,4	10,9	25,4	241	0,1	0,5	55,1	1,5	55,3	135,8	20,6	1,0

Коммерческий товар

Ком.товар	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	1,4	14,8	71	0,0	0,0	0,0	0,0	27,9	19,5	4,2	0,3
501 П-18	Соки овощные,фруктовые и ягодные	200	0,1	0,2	20,2	83	0,0	4,0	0,0	0,2	240,0	14,0	8,0	2,8

Список литературы:

1. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания. Авторы: И.М. Скурихин, В.А. Тутельян
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. А.В. Румянцев, 2002г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы - составители: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.
4. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. Сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина
Изд-е 3-е доп. и испр. - Пермь, 2018г. - 405стр.2021г-409стр.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004г

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Салат из овощей урожая прошлого года (капуста свежая, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут реализоваться в общеобразовательных учреждениях только в период до 1 марта.
2. Заправка салатов только растительным маслом перед подачей блюда.
3. Зелёный горошек, кукуруза консервированная, фасоль консервированная на дополнение ко второму блюду используются припущенными, т.е. после термообработки путём кипячения не менее 5-7 минут, непосредственно перед подачей блюда.
4. Приготовление соусов непосредственно перед подачей блюда.
5. Изделия из куриной рубки: котлеты, колбаски куриные и т.д. – проходят двойную термическую обработку, обжариваются, тушатся в соусе или бульоне в жарочном шкафу.
6. В питании учащихся не допускается использование творога и сметаны в натуральном виде, без тепловой обработки.
7. Напитки с соками, апельсинами, лимонами готовятся по технологии приготовления компотов.
8. В питании не допускается использование натурального кофе, а так же продуктов, содержащих кофеин и другие стимуляторы. Использовать только кофейный напиток.
9. Для витаминизации готовых блюд в их состав можно включать зелёный лук, укроп, петрушку и т.д. По возможности, исходя из суммы, включать в меню свежие овощи, свежие фрукты, натуральные соки.
10. Для увеличения потребления йода в приготовлении блюд, кулинарных изделий и выпечки применяется йодированная соль и продукты с богатым содержанием йода (морская рыба).
11. Для составления примерного циклического меню были использованы технико-технологические карты и сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания при общеобразовательных школах под редакцией А.Я. Перевалова, 2018г.
12. Химический состав и энергетическая ценность съедобной части основных пищевых продуктов рассчитаны по книге «Химический состав пищевых продуктов» под редакцией И.М. Скурихин, 2007 г.
13. Проводить С-витаминизацию готовой пищи в соответствии с «Инструкцией по проведению С-витаминизации питания» (В.А Тутельян)
14. В столовых школ, где нет условий для приготовления холодных закусок (салатов), включать в меню свежие овощи порционно.