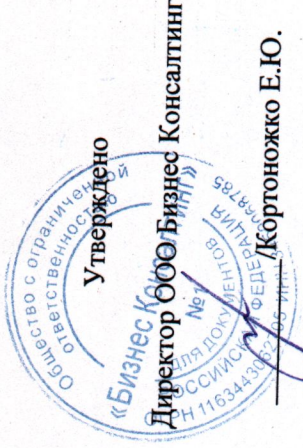


директор

ссылка 09.01.2025



/Кортоножко Е.Ю.

- М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

обитания".

...са порции для детей в зависимости от возраста (в граммах), к СанПин 2.3./2.4.3590-20 Приложение №9

В рационе – йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.



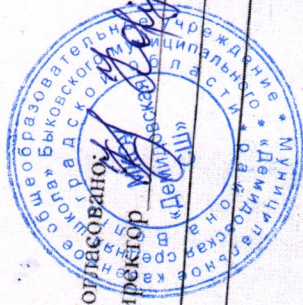
директор В.К. Давыдовская с.с.з.

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

/Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 1: Понедельник	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет			
Завтрак							
Каша молочная из овсянных хлопьев жидкая с маслом и сахаром	250	8,88	14,57	50,24	369,32	182/2017м	35
Блинчики (оладьи) с молоком стуженным 50/20	70	5,08	2,98	18,85	122,54	399/2017м	28
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за <u>Завтрак</u>	660	17,72	18,35	108,59	674,70		96,05

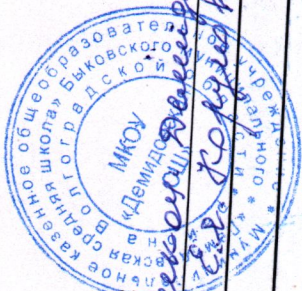


Согласовано:
директор *С. С. Сидорова*



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Е. Ю. Кортоножко

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя 1: Вторник	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Квашеная капуста с маслом растительным	100	1,71	5,01	8,46	85,70	47/2017м	20
Гуляш из отварного мяса птицы	100	12,02	11,79	3,27	167,27	246/2017м	40
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16	203/2017м	18
Компот из смеси сухофруктов	200	1,60	1,10	12,58	66,62	54-4гн/2022г	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	620	24,97	24,18	82,98	649,27		96,05



Согласовано:

директор *Д.А. Давидовская*

Д.А. Давидовская



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

А.А. Коргоножко /Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3/неделя 1: Среда	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Закуска из овощей (икра кабачковая)	100	2,71	4,70	14,53	111,67	101/2004л	20
Котлеты мясосоупные из П/Ф	100	9,30	6,10	5,90	116,00	ТТК 77-6 /2022	38
Каша рассыпчатая, гречневая	180	9,95	10,74	44,84	315,00	171/2017м	20
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	620	25,42	21,94	95,17	679,71		96,05



Согласовано: М.В. Козлов
директор Министерства образования Республики Беларусь



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 1: Четверг	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Свекла отварная с маслом растительным	100	1,47	6,00	8,30	92,80	52/2017м	20
овощами	100	14,11	9,9	7	173,44	229/2017м	40
Каша ячневая с овощами	180	5,26	7,90	28,72	205,92	54-28к/2022н	18
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382/2017м	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	620	28,08	27,74	80,92	684,28		96,05

Согласовано:

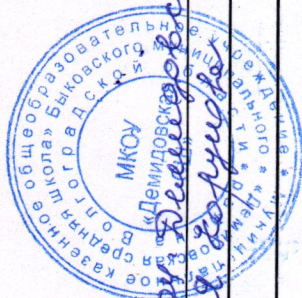
директор *Е.А. Кортоножко*

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

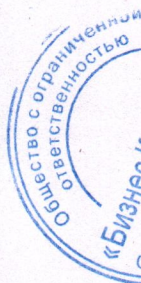
Е.А. Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5/неделя 1: Пятница	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Консервы закусочные (зеленый горошек)	100	2,83	0,16	5,8	36,38	131/2017м	24
Плов из птицы	230	16,72	17,78	39,33	384,57	291/2017м	53
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/ 2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,05
Итого за завтрак	570	23,21	18,34	84,25	595,47		96,05
Итого за неделю в среднем завтрак	618	23,88	22,11	90,38	656,69		



Согласовано:

директор И. Е. Демидов



утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

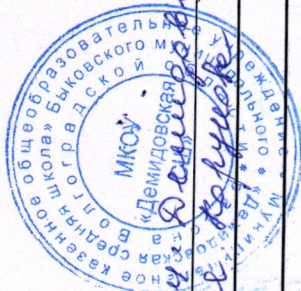
/Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 2: Понедельник	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Каша молочная жидкая манная, с маслом и сахаром	250	6,96	12,82	48,13	330,68	181/2017м	35
Блинчики (оладьи) с молоком сгущенным 50/20	70	5,08	2,98	18,85	122,54	399/2017м	28
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	660	15,80	16,60	106,48	636,06		96,05

Согласовано:

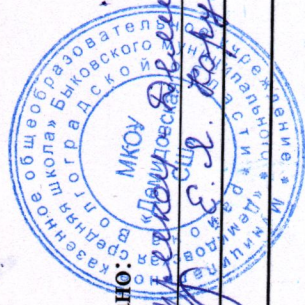
директор *Демидовская сш*

Е. Е. Демидов

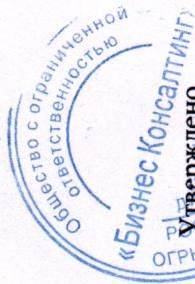


Директор ООО Бизнес Консалтинг
/Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2 /неделя 2: Вторник	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Квашеная капуста с маслом растительным	100	1,71	5,01	8,46	85,70	47/2017м	20
Птицы тушеная в сметанном соусе с морковью	100	11,77	10,12	5,48	160,12	54-25м/2022н	40
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16	203/2017м	18
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	15
Итого за завтрак	620	23,42	21,41	83,19	619,02		96,05



Согласовано: _____
директор _____



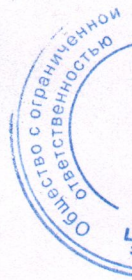
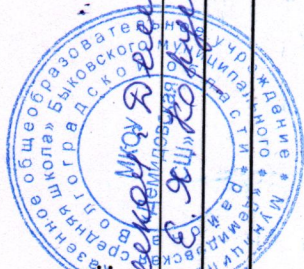
Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
_____ /Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Свекла отварная с маслом растительным	100	1,47	6,00	8,30	92,80	52/2017м	20
Котлеты печеночные из П/Ф с маслом сливочным 100/5	105	12,83	12,97	10,27	209,13	ТТК 77-4 /2022	40
Каша рисовая рассыпчатая	180	4,43	5,76	43,79	244,20	171/2017м	18
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	625	22,05	25,21	88,86	669,73		96,05

Согласовано:

директор *Александровская с.ш.*

А.В. Александров



«Бизнес Консалтинг»
Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
/Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 2: Четверг	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		

Завтрак

Каша молочная "Дружба" из смеси рисовой и пшенной крупы	250	10,33	13,59	47,20	380,00	54-16к/2022н	35
Сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15/2017м	21
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382/2017м	17
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,05
Итого за завтрак	600	20,29	20,88	93,90	675,12		96,05

Согласовано:

директор

А.А. Демидовская см.

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Е.Ю. Кортоножко
/Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5 /неделя 2: Пятница	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет		
Завтрак							
Консервы закусочные (зеленый горошек)	100	2,83	0,16	5,8	36,38	131/2017м	24
Гречка по купечески	230	15,18	20,47	34,50	382,95	291/2017м	53
Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,20	389/2017м	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,05
Итого за завтрак	570	22,17	21,03	79,82	597,05		96,05

Итого за неделю в среднем завтрак	615,00	20,75	21,03	90,45	639,40
Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%	550	18-22,5	18-23	76,6-97,75	544-680
Среднее значение за завтрак		22,31	21,57	90,42	648,04
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20		24,79	23,44	23,61	23,83
Потребность в пищевых веществах для обучающихся 12-18лет по проекту СанПиН 2020		90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение ЭЦ		Завтрак	23,83	Норма	
				20-25%	

учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г

организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.

В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.