

Согласовано  
Директор Школы №10



Утверждаю:  
Директора МАУ "Центр  
детского здорового питания"

Р.Т.Хакимов



**ОБЕД 7-12 лет  
вторая смена**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 29.01.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	21,2	4	18,5	225	140/2004, 112/2004
	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,4	2,4	22,1	150	ТТК № 58
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>728</b>	<b>40,3</b>	<b>15,1</b>	<b>96,8</b>	<b>708</b>	
<b>Вторник 30.01.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	189	132/2004;
	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>700</b>	<b>18,8</b>	<b>20,1</b>	<b>100,7</b>	<b>722</b>	
<b>Среда 31.01.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004,112/ 2004
	Котлета Куринная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	6,5	37,5	218	469/1994
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>728</b>	<b>31,2</b>	<b>22,3</b>	<b>129,7</b>	<b>866</b>	
<b>Четверг 01.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	200	12,8	7,48	23,5	199	139/2004
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Картофельное пюре	180	3,84	8,2	26,5	178	472/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	97	700/2004
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
		<b>713</b>	<b>39,2</b>	<b>35,3</b>	<b>117,7</b>	<b>904</b>	
<b>Пятница 01.02.2024</b>							
Обед	Гарнировка: Икра свекольная	60	1,56	4,44	8,97	82	78/2004
	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, 112/2004
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	6,5	37,5	218	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,27	0	27,8	109	ТТК№28.1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	122	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
<b>Итого за обед</b>		<b>971</b>	<b>47,2</b>	<b>22,8</b>	<b>170,5</b>	<b>1018</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 75 рублей.