

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
 для школьной столовой на 2023-2024 учебный год  
 питание обучающихся за родительскую плату

**1 неделя**

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	
А	1	2	3	4	5	6
<b>Первая неделя</b>						
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
№ 244	Плов из птицы	150	13,7	26,9	27,2	407
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех. карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>18,3</b>	<b>29,1</b>	<b>89,1</b>	<b>693</b>
<b>ВТОРНИК</b>						
№ 195	Рыба жареная	50	9,7	7,3	2,3	114
№ 105	Картофельное пюре	100	3,4	5,4	24,5	161
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>17,7</b>	<b>14,9</b>	<b>88,7</b>	<b>561</b>
<b>СРЕДА</b>						
№ 164	Макаронные отварные	100	6,5	4,7	33,8	205
№ 237	Гуляш из куриного филе	50	11,5	26,8	5,0	167
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех. карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>22,6</b>	<b>33,7</b>	<b>100,7</b>	<b>658</b>
<b>ЧЕТВЕРГ</b>						
№ 195	Рыба жареная	50	9,7	7,3	2,3	114
№ 105	Картофельное пюре	100	3,4	5,4	24,5	161
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех. карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>17,7</b>	<b>14,9</b>	<b>88,7</b>	<b>561</b>
<b>ПЯТНИЦА</b>						

№ 237	Гуляш из куриного филе	50	11,5	26,8	5,0	167
№ 144	Каша гречневая	100	6	7	30,8	213
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>25,1</b>	<b>36,9</b>	<b>113,7</b>	<b>773</b>

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
 для школьной столовой на 2023-2024 учебный год  
питание обучающихся за родительскую плату

**2 неделя**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
Тех. карта	Печень по-строгановски	50	6,0	19	4,4	211
№ 164	Макароны отварные	100	6,5	4,7	33,8	205
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>17,7</b>	<b>25,9</b>	<b>100,1</b>	<b>702</b>
<b>ВТОРНИК</b>						
№ 105	Картофельное пюре	100	3,4	5,4	24,5	161
№ 195	Рыба жареная	50	9,7	7,3	2,3	114
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>17,7</b>	<b>14,9</b>	<b>88,7</b>	<b>561</b>
<b>СРЕДА</b>						
№ 168	Лапшевник	150	13,4	12,7	32,1	298
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>18,9</b>	<b>14,9</b>	<b>94</b>	<b>584</b>
<b>ЧЕТВЕРГ</b>						
№ 105	Картофельное пюре	100	3,4	5,4	24,5	161
№ 195	Рыба жареная	50	9,7	7,3	2,3	114
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226
№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>17,7</b>	<b>14,9</b>	<b>88,7</b>	<b>561</b>
<b>ПЯТНИЦА</b>						
№ 237	Гуляш из куриного филе	50	11,5	26,8	5,0	167
№ 144	Каша гречневая	100	9,0	10,6	46,2	320
-	Овощи	50	-	-	-	-
Тех карта	Лепешка закусочная	45	4,5	2,2	46,9	226

№ 349	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60
<b>Итого</b>			<b>25,1</b>	<b>39,6</b>	<b>113,1</b>	<b>773</b>

Для приготовления блюд используется книга «Сборник рецептур блюд для питания школьников  
Министерство торговли УССР Главное управление общественного питания /К.; Техника;1987/  
Перечень составлен : Полозюк Ю.А. , медсестра, +7949-42-60-168