МЕНЮ (1день)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
«10» июня 2019 года.

на «10» июня 2019 года.

на организацию питания детей в пришкольных лагерях муниципальных образовательных учреждений Бежецкого района в летний период 2019 года.

Прием пищи	Наименование блюда Основание составления технологических карт: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшиной. *«Сборникрецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015, 2016*	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			К, к	С, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Зраза рубленная из говядины с луком, яйцом	70/50	13,50	16,30	15,50	265,00	4,70
	Рис отварной	180	2,50	4,10	25,70	152,00	-
	Чай с сахаром	200	0,10	-	6,50	26,00	-
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**22,80**	**21,60**	**87,30**	**653,00**	**4,70**
ОБЕД	Свежие овощи	30	0,70	-	1,90	11,00	7,00
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	0,80	1,70	4,00	35,00	8,20
	Колбаса отварная	80	11,00	12,50	4,70	175,00	-
	Макароны отварные	180	3,50	4,10	23,50	147,00	-
	Компот из яблок	200	0,10	-	17,90	71,00	2,70
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**22,70**	**19,50**	**125,70**	**649,00**	**17,9**
ПОЛДНИК	Свежий фрукт 1/2-1 шт.	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00
	Кисель	200	-	-	15,30	59,00	0,90
	Пирог со сгущёнкой	60	9,40	8,00	36,20	340,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**10,30**	**8,20**	**59,60**	**442,00**	**60,90**
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			**55,80**	**49,30**	**321,90**	**1744,00**	**83,50**
ИТОГО: СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 115,70 рублей. (С учётом % понижения – 115,70 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «МЯСОПРОДУКТЫ»							

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.
Руководитель _____ Данелян С.А.
Главный бухгалтер _____ Никитина Е.Б.
Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (2 день)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
«11» июня 2019 года.

на «11» июня 2019 года.

на организацию питания детей в пришкольных лагерях муниципальных образовательных учреждений Бежецкого района в летний период 2019 года.

Прием пищи	Наименование блюда Основание составления технологических карт: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшиной. *«Сборникрецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015, 2016*	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			К, к	С, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Сосиска отварная	60	7,50	14,10	5,00	177,00	-
	Картофель отварной	180	2,00	4,10	16,20	111,00	14,50
	Напиток апельсиновый	200	-	-	12,60	48,00	4,00
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**16,10**	**19,40**	**73,40**	**546,00**	**18,50**
ОБЕД	Свежие овощи	50	1,10	-	3,80	14,00	25,00
	Суп рыбный	250	1,80	1,20	8,00	50,00	9,40
	Оладьи из печени	60/50	25,70	14,50	4,50	254,00	33,00
	Греча отварная	180	5,80	5,20	28,40	186,00	-
	Чай с сахаром	200	0,10	-	6,50	26,00	-
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**41,10**	**22,10**	**90,80**	**740,00**	**67,40**
ПОЛДНИК	Булочка домашняя	50	9,40	8,00	36,20	275,00	-
	Напиток из изюма	200	0,20	-	16,50	62,00	13,00
	Свежий фрукт 1 шт.	100	0,9	0,2	8,10	43,00	60,00
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**10,50**	**8,20**	**60,80**	**380,00**	**73,00**
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			**67,70**	**49,70**	**231,00**	**1666,00**	**158,90**

ИТОГО: СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 115,70 рублей.
(С учётом % понижения – 115,70 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «МЯСОПРОДУКТЫ»

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.
Руководитель _____ Данелян С.А.
Главный бухгалтер _____ Никитина Е.Б.
Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (3 день)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
_____
«___» июня 2019 года.

на «___» июня 2019 года.

на организацию питания детей в пришкольных лагерях муниципальных образовательных учреждений Бежецкого района в летний период 2019 года.

Прием пищи	Наименование блюда Основание составления технологических карт: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшиной. *«Сборникрецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015, 2016*	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			К, к	С, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	**Каша рисовая с сахаром и сливочным маслом**	**200/10/5**	2,60	3,60	24,70	141,00	1,00
	Какао на молоке	**200**	2,50	2,50	16,30	95,00	0,60
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/20**	5,60	31,40	29,20	424,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**10,70**	**37,50**	**70,20**	**660,00**	**1,60**
ОБЕД	**Свежие овощи**	**50**	0,70	-	1,9	11,00	7,00
	Суп гороховый	**250**	2,40	2,20	8,9	66,00	12,70
	Биточек рыбный	**60**	13,10	5,60	9,30	182,00	1,20
	Картофель отварной	**180**	2,00	4,10	16,20	111,00	14,50
	Чай с сахаром	**200**	0,10	-	6,50	26,00	-
	Хлеб ржаной	**30**	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**24,90**	**13,10**	**82,40**	**606,00**	**35,40**
ПОЛДНИК	**Свежий фрукт 1/2-1 шт.**	**100**	0,40	0,10	9,80	47,00	10,00
	Напиток апельсиновый	**200**	-	-	12,60	48,00	4,00
	Пирог с изюмом	**60**	7,80	24,80	23,10	321,00	1,00
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**8,20**	**24,90**	**45,50**	**416,00**	**15,00**
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			**43,80**	**75,50**	**198,10**	**1682,00**	**52,00**
ИТОГО: СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 115,70 рублей. (С учётом % понижения – 115,70 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «МЯСОПРОДУКТЫ»)							

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.
Руководитель _____ Данелян С.А.
Главный бухгалтер _____ Никитина Е.Б.
Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (4 день)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
«13» июня 2019 года.

на «13» июня 2019 года.

на организацию питания детей в пришкольных лагерях муниципальных образовательных учреждений Бежецкого района в летний период 2019 года.

Прием пищи	Наименование блюда Основание составления технологических карт: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшиной. *«Сборникрецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015, 2016*	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			К, к	С, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	**Сырники из творога**	**150/20**	15,20	12,40	18,90	251,00	0,30
	Кисель	**200**	-	-	15,30	59,00	0,90
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**15,20**	**12,40**	**34,20**	**310,00**	**1,20**
ОБЕД	**Свежие овощи**	**30**	0,70	-	1,90	11,00	7,00
	Борщ из свежей капусты с картофелем	**250**	0,80	2,00	5,20	42,00	4,30
	Котлета из говядины	**60**	8,90	4,80	9,70	261,00	3,80
	Рис отварной	**180**	2,50	4,10	25,70	152,00	-
	Напиток из изюма	**200**	0,20	-	16,50	62,00	13,00
	Хлеб ржаной	**30**	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**19,70**	**12,10**	**115,40**	**738,00**	**28,10**
ПОЛДНИК	**Свежий фрукт 1/2-1 шт.**	**100**	0,40	0,10	8,10	43,00	10,00
	Чай с сахаром	**200**	0,10	-	6,50	26,00	-
	Пирог с яблоками	**60**	9,80	34,70	50,40	248,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**10,30**	**34,80**	**65,00**	**317,00**	**10,00**
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			**45,20**	**59,30**	**214,6**	**1365,00**	**39,30**

ИТОГО: СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 115,70 рублей.
(С учётом % понижения – 115,70 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «МЯСОПРОДУКТЫ»

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.
Руководитель _____ Данелян С.А.
Главный бухгалтер _____ Никитина Е.Б.
Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (5 день)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
_____
«14» июня 2019 года.

на «14» июня 2019 года.

на организацию питания детей в пришкольных лагерях муниципальных образовательных учреждений Бежецкого района в летний период 2019 года.

Прием пищи	Наименование блюда Основание составления технологических карт: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшиной. *«Сборникрецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015, 2016*	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			К, к	С, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Блинчики с начинкой	140/5	6,50	6,60	31,60	213	-
	Чай с сахаром	200	0,10	-	6,50	26,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**6,60**	**6,60**	**38,10**	**239,00**	**-**
ОБЕД	Свежие овощи	30	0,70	-	1,90	11,00	7,00
	Суп картофельный с рисом	250	0,80	1,10	8,00	45,00	3,30
	Филе куриное жареное	100	22,10	19,60	10,00	309,00	0,40
	Картофель отварной	180	2,00	4,10	16,20	111,00	14,50
	Компот из яблок	200	0,10	-	17,90	71,00	2,70
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**32,30**	**26,00**	**93,60**	**757,00**	**27,90**
ПОЛДНИК	Свежий фрукт 1/2-1 шт.	100	0,40	-	11,30	43,00	13,00
	Пышка с повидлом	50	9,40	8,00	35,20	310,00	-
	Напиток апельсиновый	200	-	-	12,60	48,00	4,00
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**9,80**	**8,00**	**59,10**	**401,00**	**17,00**
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			**48,70**	**40,60**	**190,80**	**1397,00**	**44,90**
ИТОГО: СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 115,70 рублей. (С учётом % понижения – 115,70 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «МЯСОПРОДУКТЫ»							

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.
Руководитель _____ Данелян С.А.
Главный бухгалтер _____ Никитина Е.Б.
Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (6 день)

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
«17» июня 2019 года.

на «17» июня 2019 года.

на организацию питания детей в пришкольных лагерях муниципальных образовательных учреждений Бежецкого района в летний период 2019 года.

Прием пищи	Наименование блюда Основание составления технологических карт: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», В.Т. Лапшиной. *«Сборникрецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015, 2016*	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			К, к	С, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Сарделька отварная	60	11,40	18,20	1,30	215,00	-
	Макароны отварные	180	3,50	4,10	23,50	147,00	-
	Напиток апельсиновый	200	-	-	12,60	48,00	4,00
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**21,50**	**23,50**	**77,00**	**620,00**	**4,00**
ОБЕД	Свежие овощи	50	0,70	-	1,90	11,00	7,00
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	0,80	1,70	4,00	35,00	8,20
	Тефтели из говядины	60	13,80	16,40	13,10	257,00	3,30
	Картофель тушёный	180	2,10	6,40	18,50	121,00	17,20
	Чай с сахаром	200	0,10	-	6,50	26,00	-
	Хлеб ржаной	30	6,60	1,20	39,60	210,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**24,10**	**25,70**	**90,10**	**660,00**	**35,70**
ПОЛДНИК	Свежий фрукт 1/2-1 шт.	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00
	Кисель	200	-	-	15,30	59,00	0,90
	Пирог с рисом, яйцом	60	11,90	6,40	37,50	277,00	-
	ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:		**12,70**	**6,60**	**60,30**	**374,00**	**38,00**
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			**58,30**	**55,80**	**227,40**	**1654,00**	**77,70**
ИТОГО: СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 115,70 рублей. (С учётом % понижения – 115,70 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «МЯСОПРОДУКТЫ»							

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.
Руководитель _____ Данелян С.А.
Главный бухгалтер _____ Никитина Е.Б.
Заведующий производством (Шеф повар) _____