

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»

Комбинат школьного питания №1

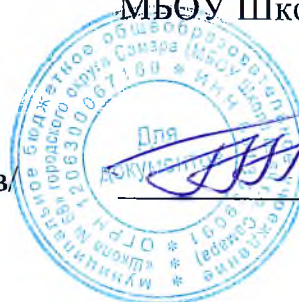


/А.И.Михалев

СОГЛАСОВАНО

Директор

МБОУ Школа № 68 г.о. Самара



/А.А. Жидков

Примерное 10-дневное цикличное осенне-  
зимнее меню и пищевая ценность  
приготавливаемых блюд  
для питания обучающихся с пищевой  
аллергией  
в стационарных учреждениях  
возрастной категории с 7 до 11 лет

(Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на  
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под  
редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. –  
544 с.)

Меню для аллергиков

День:1		День:2		День:3		День:4		День:5	
наименование блюда	выход	наименование блюда	выход	наименование блюда	выход	наименование блюда	выход	наименование блюда	выход
Каша дружба б/м, б/с	200	Каша рисовая вязкая б/м, б/с	200	Картофель отварной	200	Котлеты из говядины	200	Яблоко печеное	100
Яблоко зеленое печеное	100	Яблоко зеленое печеное	100	Котлета из говядины	100	Каша рисовая вязкая без сл.масла, без молока	50	Каша гречневая вязкая без молока, без масла	200
Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50	Компот из свежих ягод б/с	200	Чай б/с	200	Галеты с отрубями	50
Чай б/с	200	Чай б/с	200	Галеты с отрубями	200	Галеты с отрубями	50	Чай б/с	200
Обед		Обед		Обед		Обед		Обед	
Суп гороховый	250	Борщ	250	Суп картофельный	250	Щи из сежей капусты	250	Суп с крупой овсяной	250
Котлета из говядины	50	Картофель отварной	150	Каша ячневая рассыпчатая	150	Тефтели 1 вариант	200	Биточки из говядины	50
Каша перловая	150	Котлета из говядины	50	мясо отварное из говядины	50	Картофель отварной	40	Каша перловая рассыпчатая	200
Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50	Чай б/с	50	Напиток из свежих яблок	200	Чай б/с	200
Чай б/с	200	Чай б/с	200	Галеты с отрубями	200	Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50

Меню для аллергиков

День:6		День:7		День:8		День:9		День:10	
ЗАВТРАК	выход	ЗАВТРАК	выход	ЗАВТРАК	выход	ЗАВТРАК	выход	ЗАВТРАК	выход
С-т из картофеля с зеленым горошком каша гречневая рассыпчатая с овощами(лук,морковь на р/м)	50 150/25	Котлеты из говядины	40	Мясо отварное из говядины	40	Биточки из говядины	40	Яблоко печеное	100
Яблоко зеленое печеное	100	Картофельное пюре б/масла	150	Каша рисовая рассыпчатая	200	Картофель отварной	200	Каша овсяная вязкая без масла и молока	200
Галеты с отрубями Чай б/с	50 200	Компот из яблок б/с	200	ЧАЙ б/с	200	Компот из яблок б/с	200	Чай б/с	200
<b>Обед</b>		Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50
		<b>Обед</b>		<b>Обед</b>		<b>Обед</b>		<b>Обед</b>	
Рассольник б/смет	250	Борщ	250	Суп из овощей	250	Суп гороховый	250	Суп с крупой овсяной	250
Гороховое пюре без м/с	200	Тефтели мясные (1-й вариант)	200	Котлета из говядины	50	Тефтели 1-й вариант	40	Биточки из говядины	40
Котлета из говядины	40	Каша гречневая	150	Каша пшеничная рассыпчатая без м/с	150	Каша перловая рассыпчатая	150	Каша пшеничная рассыпчатая ( лук, морковь на р/м)	150
Галеты с отрубями Чай б/с	50 200	Галеты с отрубями Чай б/с	50 200	Чай б/с	50	Напиток из свеж.яблока	200	Чай б/с	200
		Галеты с отрубями	200	Галеты с отрубями	200	Галеты с отрубями	50	Галеты с отрубями	50