МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ Н.И. СКВОРЦОВА»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C97B6DF3FF4A31D5A7B0FD1402FDD4F0
Владелец: Рогозянский Вячеслав Михайлович
Действителен: с 30.01.2025 до 25.04.2026

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум имени Н.И. Скворцова»

_____ В.М. Рогозянский
«15» февраля 2025 г.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для обучающихся в учреждении среднего профессионального образования из числа проживающих в общежитии (старше 12 лет)
(одноразовое питание)

пгт. Красногвардейское
2025 год

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____ Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 10							
Обед	Салат из белокочанной капусты и моркови	100	1,31	3,25	6,47	60,4	45
	Суп картофельный	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Печень по-строгановски	100/50	19,89	16,85	5,28	277,5	255
	Омлет натуральный	53/5	5,39	9,6	1,02	112	210
	Сок(фруктовый и ягодный)	100	0,25	0,0	5,05	21,2	389
	Масло (порциями)	24,7	0,247	17,78	0,3211	162,3284	14
	Изюм	30	11,70	0,08	4,68	21,31	ПР
	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	134,5	0,538	0,538	13,181	63,215	338
	Итого за обед		54,7	51,6	107,6	1117,2	
	Итого за день		**54,71**	**51,62**	**107,57**	**1117,20**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____ Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 9							
Обед	Винегрет овощной	100	1,4	10,04	7,29	125,1	67
	Суп крестьянский с крупой	250	1,48	4,918	6,09	76,25	98
	Рыба тушенная с овощами	50/50	14,63	7,43	5,70	157,5	229
	Запеканка творожная со сгущеным молоком	100/20	30,69	23,22	58,8	567	223
	Масло(порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Чай с сахаром	200	0,07	0	15	60	376
	Кисломолочная продукция	200	4,873	4,204	7,912	88,168	386
	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,7	34,3	166,6	Пр
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Итого за день		**5,60**	**0,80**	**27,20**	**144,80**	

Шеф-повар _____ Попова В.В.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____ Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 8							
Обед	Суп картофельный	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Котлета из птицы	50	8,72	8,4	8,14	143	294
	Капуста тушённая	100	2,04	3,7	7,89	77	139
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,01	132,8	349
	Хлеб пшеничный	61	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Пирожок с творогом	75	8,109	5,802	27,24	193,625	405/469
	Итого за обед		36,2	24,7	153,3	1006,1	
	Итого за день		**36,22**	**24,72**	**153,31**	**1006,08**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 7							
Обед	Салат из белокачанной капусты и моркови	100	1,31	3,25	6,47	60,4	45
	Суп картофельный с клёцками	250	5,3	5,84	25,62	194,63	108/109
	Биточки рыбные	50	4,3	3,5	6,005	72,5	234
	Сок(фруктовый и ягодный)	150	0,038	0	7,575	31,8	389
	Хлеб пшеничный	52	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за обед		22,5	14,5	117,0	717,7	
	Итого за день		**22,55**	**14,49**	**116,97**	**717,73**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 6							
Обед	Борщ с капустой и картофелем	300	2,16	5,9	13,12	124,5	82
	Птица отварная	95	54	59,40	1,104	754,4	288
	Каша гречневая	100	5,90	6,37	26,573	186,66	171
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,014	132,8	349
	Кисломолочная продукция	200	6,032	5,2	8,736	106,08	386
	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за обед		80,4	78,9	152,8	1662,8	
	Итого за день		**80,35**	**78,86**	**152,85**	**1662,84**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени И.И. Скворцова»
_____ Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 5							
Обед	Овощи (свежие/соленые)	40	1,2	0,10	3,5	20	70/71
	Щи из свежей капусты и картофеля	300	2,12	5,94	9,48	107,7	88
	Плов из мяса	235	30,23	31,0	47,7	590,33	265
	Кисель из повидла	200	0,1	0	29,07	113,8	360
	Масло(порциями)	20	0,2	14,4	0,26	131,44	14
	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за обед		45,5	53,3	161,3	1321,7	
	Итого за день		45,45	53,34	161,31	1321,67	

Шеф-повар _____ Попова В.В.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 4							
Обед	Суп картофельный с бобовыми(горохом)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Рыба тушенная с овощами	50/50	9,75	9,06	3,80	105	229
	Омлет натуральный	106/5	10,78	19,2	2,04	224	210
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	0,5	0	10,1	42,4	389
	Сыр(порциями)	25	3,081	3,917	0	47,586	15
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Итого за обед		41,2	39,3	103,8	925,6	
	Итого за день		**41,20**	**39,35**	**103,77**	**925,64**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____ Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 3							
Обед	Салат из отварной свеклы	100	1,408	6,0	8,26	92,8	52
	Рассольник ленинградский	300	2,42	6,11	14,38	128,7	96
	Гуляш(из говядины)	75/75	15,96	42,3	4,335	463,5	260
	Запеканка творожная сгущен.молоком	100/20	30,69	23,22	58,8	567	223
	Кисломолочная продукция	200	4,873	4,204	7,912	88,168	386
	Хлеб пшеничный	70	3,16	0,4	0,84	93,52	ПР
	Хлеб ржаной	42	2,8	0,55	24,7	114,95	ПР
	Итого за обед		61,3	82,8	119,2	1548,6	
	Итого за день		**61,31**	**82,77**	**119,23**	**1548,64**	

Шеф-повар _____ Попова В.В.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____ Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 2							
Обед	Суп картофельный с крупой	250	1,995	2,71	12,11	85,75	101
	Тефтели говяжьи с соусом	120/50	25,66	29,6	224,68	474	278/330
	Макароны отварные	150	8,49	1,0	47,88	234,45	202
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	0,3	0	6,06	25,44	389
	Хлеб пшеничный	54	3,16	0,4	0,84	93,52	ПР
	Хлеб ржаной	42	2,8	0,55	24,7	114,95	ПР
	Масло(порциями)	20	0,16	14,5	0,26	132	14
	Кондитерские изделия	52,5	4,25	3,3	27,15	207,25	ПР
	Итого за обед		46,8	52,1	343,7	1367,4	
	Итого за день		**46,82**	**52,06**	**343,68**	**1367,36**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ
имени Н.И. Скворцова»
_____Рогозянский В.М.

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из числа проживающих в общежитии
Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда г.	Пищевые вещества(г)			Пищевая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Обед	Борщ с капустой и картофелем	300	2,16	5,9	13,12	124,5	82
	Котлеты рыбные	50	4,3	3,5	6,005	72,5	234
	Картофельное пюре	50	2,17	6,4	12,59	121	128
	Компот из яблок	200	0,16	0,16	27,88	72,8	342
	Сыр(порциями)	26	6,032	7,67	0	93,6	15
	Хлеб пшеничный	61	5,60	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	42	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,4	338
	Итого за обед		26,5	25,6	132,9	852,2	
	Итого за день		**26,50**	**25,62**	**132,86**	**852,20**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**