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
«13» января 2025г.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для обучающихся в учреждении среднего профессионального
образования детей льготных категорий
(старше 12 лет)

(2-х разовое питание)

пгт. Красногвардейское
2025 год

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

Столовая ГБПОУ РК "КАПТ имени Н.И.Скворцова"

Накопительная ведомость учета расходов питания на одного учащегося (для двухразового питания, дети льготных категорий)

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 питающегося в мл, г, на 1 день	Дни по порядку, количество продуктов на один день										общее кол-во продуктов полученное за 2 недели	в среднем на 1 день	отклонение
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	72	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00	720	72	
2	хлеб пшеничный	120	150,00	150,00	100,00	100,00	100,00	150,00	150,00	100,00	100,00	100,00	1200	120	
3	Мука пшеничная	12	0,00	11,75	2,00	2,75	0,00	3,75	52,60	39,40	3,75	4,00	120	12,0	
4	крупы,бобовые	30	0,00	41,00	71,00	20,25	99,00	0,00	0,00	20,25	44,50	4,00	300	30	
5	макаронные изделия	12	0,00	52,50	0,00	0,00	0,00	47,50	0,00	20,00	0,00	0,00	120	12	
6	картофель	140,3	208,05	128,90	120,00	183,75	48,00	170,10	183,75	60,30	200,15	100,00	1403	140,3	
7	овощи	240	341,00	162,30	279,30	294,60	345,10	244,90	124,50	177,50	154,30	276,50	2400	240	
8	фрукты свежие	120	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	1200	120	
9	сухофрукты	12	20,00	0,00	27,40	20,00	16,50	0,00	11,00	20,00	0,00	5,10	120	12	
10	соки	120	0,00	200,00	200,00	0,00	200,00	0,00	200,00	0,00	200,00	200,00	1200	120	
11	мясо 1 категории	51,6	0,00	104,00	158,00	0,00	96,00	0,00	0,00	0,00	0,00	158,00	516	51,6	
12	субпродукты(печень)	24	0,00	0,00	0,00	92,00	0,00	0,00	0,00	0,00	148,00	0,00	240,0	24,0	
13	птица	45,6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	198,00	0,00	170,00	88,00	0,00	456	45,6	
14	рыба филе	48	132,00	0,00	0,00	124,00	0,00	92,00	132,00	0,00	0,00	0,00	480	48,0	
15	молоко	210	200,00	124,00	252,00	141,00	100,00	133,00	304,40	296,00	262,00	287,60	2100	210	
16	кисломолочная пищевая продукция	108	250,00	250,00	80,00	0,00	0,00	250,00	0,00	0,00	250,00	0,00	1080	108	
17	творог	36	0,00	0,00	141,00	0,00	0,00	0,00	153,00	22,85	0,00	38,50	355	36	
18	сыр	9,18	32,00	32,00	0,00	27,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	91,8	9,18	
19	сметана	6	8,00	12,50	5,00	0,00	0,00	20,50	0,00	0,00	12,00	2,00	60	6	
20	масло сливочное	21	27,00	30,00	21,00	17,75	20,00	25,00	17,30	17,40	22,25	12,30	210	21	
21	масло растительное	10,8	11,00	11,00	11,00	11,00	10,00	11,00	11,00	11,00	11,00	10,00	108,0	10,8	
22	яйцо	24	80,00	40,00	6,00	0,00	40,00	0,00	11,70	40,30	0,00	22,00	240	24	
23	сахар	21	27,90	15,00	10,00	35,00	29,00	20,00	10,00	35,80	15,00	12,30	210	21	
25	кондитерские изделия	9	0,00	0,00	50,00	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00	0,00	0,00	90	9	
26	чай	1,2	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	1,0	0,1	
27	какао-порошок	0,72	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,20	7,2	0,72	
28	кофейный напиток	1,2	0,00	0,00	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	2,00	0,00	0,00	12	1,2	
29	дрожжи хлебные	0,18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	0,00	1,80	0,18	
30	крахмал	2,4	0,00	0,00	0,00	0,00	7,00	8,00	0,00	0,00	0,00	9,00	24	2,4	
31	соль	3	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	30	3,0	
32	специи	1,2	2,00	2,00	2,00	1,50	0,50	0,50	0,50	1,00	1,00	1,00	12,0	1,2	

Шеф-повар _____ Попова В.В.

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Икра кабачковая	100	2,73	7,19	14,55	133,8	73
	Омлет натуральный	106/5	10,78	19,2	2,04	224	210
	Какао с молоком	200	4,08	3,5	17,58	118,6	382
	Хлеб ржаной	22	1,232	0,242	10,34	50,578	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Кисломолочная продукция	245	5,97	5,15	9,89	110,21	385
	Сыр (порциями)	30	3,944	5,015	0	60,911	15
	Итого за завтрак		33,556	62,517	84,31	1035,819	
Обед	Салат из б/к капусты с морковью	100	1,31	3,25	6,47	60,4	45
	Борщ с капустой и картофелем	300	2,19	5,9	13,12	124,5	82
	Котлеты рыбные	100	12,9	10,5	18,02	217,5	234
	Картофельное пюре	150	4,34	12,8	25,18	242	128
	Компот из сухофруктов	200	0,4	0,27	17,2	72,8	349
	Хлеб пшеничный	72	5,60	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,4	338
	Итого за обед		32,8	34,7	153,3	1085,0	
	Итого за день		**66,38**	**97,24**	**237,56**	**2120,82**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Каша молочная манная	210	6,11	10,72	32,38	251	181
	Яйцо отварное	40	5,08	4,6	0,3	63	209
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,0	15	60	376
	Хлеб ржаной	22	1,12	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	15	0,2	14,4	0,26	131,44	14
	Сыр (порциями)	30	3,944	5,015	0	60,911	15
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,4	338
			21,724	50,435	99,413	940,73	
Обед	Винегрет овощной	100	1,4	10,0	7,3	125,1	67
	Суп картофельный с крупой	250	1,96	2,71	12,11	85,75	101
	Тефтели говяжьи с соусом	120/50	13,17	15,6	12,85	248	278/331
	Макароны отварные	150	5,73	6,1	31,98	205,5	202
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	0,5	0	10,1	42,4	389
	Хлеб пшеничный	74	3,16	0,4	0,84	93,52	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Кисломолочная продукция	245	5,97	5,15	9,89	110,21	385
	Итого за обед		37,5	40,8	112,3	1055,3	
	Итого за день		**59,21**	**91,22**	**211,7**	**1996,0**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Салат из моркови с изюмом	100	1,26	0,13	22,28	95,3	66
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	150/20	30,69	23,22	58,8	567	223
	Молоко кипяченое	220	5,9	6	10,8	117,7	385
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Курага	16,4	0,75	0,11	13,78	53,02	ПР
	Кисломолочная продукция	78	**2,262**	1,95	**3,276**	**39,78**	**386**
			46,882	53,81	148,799	1256,5	
	Итого за завтрак						
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)	100/50	15,96	42,3	4,335	463,5	260
	Каша пшеничная	150	6,84	8,01	40,1	260	171
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	1	0	25,4	105,6	389
	Хлеб пшеничный	40	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,4	338
	Кондитерское изделие	50	4,25	3,3	27,15	207,25	ПР
			43,6	67,7	192,8	1625,7	
	Итого за день		**90,44**	**121,51**	**341,64**	**2882,2**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Салат из отварной свеклы	100	1,36	3,59	7,27	66,9	52
	Печень по-строгановски	65/50	13,26	11,23	3,52	185	255
	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	379
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Сыр (порциями)	26	3,944	5,015	0	60,911	15
			27,754	44,915	66,603	797,111	
	Итого за завтрак						
Обед	Салат из б/к капусты с морковью	100	1,31	3,25	6,47	60,4	45
	Суп картофельный с бобовыми(горохом)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Рыба тушенная с овощами	100/50	14,63	7,43	5,70	157,5	229
	Картофельное пюре	100	2,17	6,4	12,59	121	128
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,01	132,8	349
	Хлеб пшеничный	40	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,4	338
			35,9	24,4	146,6	987,8	
	Итого за день		**63,70**	**69,34**	**213,16**	**1784,86**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Салат из моркови с изюмом	150	1,26	0,13	22,28	95,3	66
	Каша жидкая молочная манная	210	6,11	10,72	32,38	251	181
	Яйцо отварное	40	5,08	4,6	0,3	63	209
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	1,00	0,20	0,4	86,6	389
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
			19,47	38,05	95,203	879,6	
	Итого за завтрак						
Обед	Овощи(свежие/солёные)	50	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	265	30,232	31,0	47,7	590,33	265
	Кисель из повидла	200/30	0,1	0	29,07	113,8	360
	Хлеб пшеничный	40	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	120	0,148	0,148	11,76	56,4	338
	Итого за обед		45,0	38,7	163,0	1199,6	
	Итого за день		**64,47**	**76,70**	**258,21**	**2079,23**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Картофель отварной	100	**2,02**	**3,96**	**13,99**	**105**	**125**
	Котлета рыбная	75	7,74	6,3	10,809	129,37	234
	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	379
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Кисломолочная продукция	245	**7,11**	**6,13**	**9,8**	**122,5**	386
			26,06	41,47	90,412	841,17	
Обед	Салат из отварной свеклы	100	0,7	3,0	4,13	46,4	52
	Борщ с капустой и картофелем	300	2,16	5,9	13,12	124,5	82
	Птица тушеная с соусом	100/50	19,8	15,7	5,2	242	290
	Макароны отварные	145	5,47	0,65	30,856	188,867	202
	Кисель из яблок	200	0,11	0,12	25,09	119,2	360
	Хлеб пшеничный	81	4,029	0,51	23,562	119,238	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	86	0,344	0,344	7,74	38,184	338
			38,2	27,0	136,9	1023,2	
	Итого за день		64,3	68,5	227,3	1864,4	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Салат из моркови с изюмом	100	1,743	1,126	12,247	66,1	66
	Сырники со сгущенным молоком	150/20	32,52	26,91	51,42	579	219
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,00	9,6	107	385
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Итого за завтрак		46,083	55,436	113,13	1135,8	
Обед	Суп картофельный с клёцками	250	3,5575	4,5925	18,7925	144,25	108/109
	Биточки рыбные	100	12,9	10,5	18,02	217,5	234/330
	Картофельное пюре	100	2,17	6,4	12,59	121	128
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	1,00	0,20	0,40	86,60	389
	Хлеб пшеничный	72	5,60	0,70	34,30	166,60	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,4	338
	Итого за обед		30,8	23,2	111,3	880,8	
	Итого за день		**76,91**	**78,63**	**224,43**	**2016,6**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Суп молочный с макаронами	300	5,55	15,55	0,25	164	120
	Кондитерское изделие	40	3,40	4,5	27,88	165,8	ПР
	Яйцо отварное	40	5,08	4,6	0,28	62,84	209
	Кофейный напиток с молоком	200	3,166	2,678	7,973	100,6	379
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,40	338
			23,696	50,228	88,006	933,34	
	Итого за завтрак						
Обед	Суп картофельный с бобовыми(горохом)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Котлета из птицы	100/5	15,90	25,0	16,58	354	294
	Капуста тушёная	100	2,04	3,7	7,89	77	139
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,014	132,8	349
	Хлеб пшеничный	22	5,60	0,70	34,30	166,60	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Пирожок с творогом	75	8,1093	5,8015	27,2403	193,625	405/469
	Итого за обед		43,4	41,3	161,8	1217,1	
	Итого за день		**67,10**	**91,53**	**249,76**	**2150,42**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Суп молочный с макаронами	300	5,55	15,55	0,25	164	120
	Кондитерское изделие	40	3,40	4,5	27,88	165,8	ПР
	Яйцо отварное	40	5,08	4,6	0,28	62,84	209
	Кофейный напиток с молоком	200	3,166	2,678	7,973	100,6	379
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,40	338
			23,696	50,228	88,006	933,34	
	Итого за завтрак						
Обед	Суп картофельный с бобовыми(горохом)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Котлета из птицы	100/5	15,90	25,0	16,58	354	294
	Капуста тушёная	100	2,04	3,7	7,89	77	139
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,014	132,8	349
	Хлеб пшеничный	22	5,60	0,70	34,30	166,60	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Пирожок с творогом	75	8,1093	5,8015	27,2403	193,625	405/469
	Итого за обед		43,4	41,3	161,8	1217,1	
	Итого за день		**67,10**	**91,53**	**249,76**	**2150,42**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Птица отварная	55	27,002	29,7	0,552	377,2	288
	Каша пшеничная	100	6,84	8,01	40,06	260	171
	Чай с молоком	**200**	1,52	1,35	15,9	81	378
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Фрукты	120	0,48	0,48	11,76	56,40	338
	Кисломолочная продукция	**245**	**7,26**	**8**	**10**	**147,5**	**385**
			49,122	69,933	118,135	1305,8	
	Итого за завтрак						
Обед	Винегрет овощной	100	1,4	10,0	7,3	125,1	67
	Суп крестьянский с крупой	250	1,48	4,92	6,09	76,25	98
	Печень по-строгановски	100/50	19,89	16,85	5,28	277,5	255
	Картофель отварной	100	2,02	4,0	13,99	105	125
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	1	0	20,3	84,8	389
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Хлеб пшеничный	40	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Итого за обед		42,8	42,3	124,1	1087,1	
	Итого за день		**91,91**	**112,20**	**242,2**	**2392,9**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**

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

Меню приготавливаемых блюд
для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей
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							
Завтрак	Икра кабачковая	70	4,10	10,781	21,8175	200,7	73
	Пудинг творожный с сгущенным молоком	50/20	9,06	7,09	23,21	193	222
	Кисель молочный	200	3,656	2,16	27,326	161,4	361
	Яйцо отварное	20	2,54	2,3	0,14	31,5	209
	Хлеб ржаной	22	1,2	0,22	9,953	45,98	ПР
	Батон	60	4,72	14,98	29,78	272	ПР
	Масло (порциями)	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Сок(фруктовый и ягодный)	200	1,00	0,20	0,40	86,60	389
			26,37	44,93	112,76	1056,90	
	Итого за завтрак						
Обед	Суп картофельный	250	2,35	2,8	13,68	100,4	97
	Гуляш(из говядины)	100/75	15,96	42,29	4,335	463,5	260
	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77,00	139
	Хлеб пшеничный	40	5,6	0,7	34,3	166,6	ПР
	Хлеб ржаной	50	5,6	0,8	27,2	144,8	ПР
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	382
	Фрукты	120	0,3548	0,3548	8,6926	41,689	338
			36,0	54,2	113,7	1112,6	
	Итого за день		**62,36**	**99,10**	**226,43**	**2169,5**	

Шеф-повар _____ **Попова В.В.**