



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ДЕТСКОГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Г. ЙОШКАР- ОЛЫ»



Перспективное десятидневное меню  
Обед от 12 лет и старше за родительскую  
плату  
для организации детского питания детей  
в образовательных учреждениях  
г. Йошкар-Олы

Возрастная группа: от 12 лет и старше

**Обед от 12 лет и старше за  
родительскую плату**

**ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 04.09.2023</b>							
Обед	Суп крестьянский с крупой на костном бульоне	250	11,5	7,08	12,4	195	134/2004
	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	200	4,3	7,5	48,8	268	465/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>29,9</b>	<b>24,7</b>	<b>143</b>	<b>918</b>	
<b>Вторник 05.09.2023</b>							
Обед	Борщ Сибирский с фрикадельками	250/20	11,8	6,8	17,7	186	113/1994,112/2004
	Биточки Школьные	50	8,3	8,7	8,2	155	ТТК № 10
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	180	3,9	8,4	27,4	205	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>29,7</b>	<b>26</b>	<b>102</b>	<b>769</b>	
<b>Среда 06.09.2023</b>							
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	250	4,5	4,3	10,2	175	124/2004
	Тефтели из минтая тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	200	7,04	8,1	46,9	272	469/1994
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>28,2</b>	<b>15,4</b>	<b>122</b>	<b>794</b>	
<b>Четверг 07.09.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и цыпленком отварным	250/20	22,1	8,05	28,6	274	139/2004,56/17/3/1994
	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	180	3,9	6,9	44,4	244	465/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>815</b>	<b>38,9</b>	<b>25</b>	<b>133</b>	<b>887</b>	
<b>Пятница 08.09.2023</b>							
Обед	Суп картофельный/рыбная консерва	250/20	6,9	4,8	23,7	160	Т1/3/1994
	Птица отварная (голень)	90	16,2	12	0,3	174	ТТК№100.2
	Каша гречневая рассыпчатая	180	11,4	11,4	53,4	356	463/1994
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	37,6	106	585/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>806</b>	<b>39,5</b>	<b>29</b>	<b>149</b>	<b>940</b>	

Завтрак  
Обед  
Полдник

Норма 470-588  
Норма 705-823  
Норма 235-353

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лавшиной, 2004г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.

**Обед от 12 лет и старше за родительскую плату**

**ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ**

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 11.09.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и цыпленком	250/20	25,4	4,8	22,2	236	140/2004,
	Котлета Куринная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	180	4	6,8	42,6	252	465/1994
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>43,95</b>	<b>21,7</b>	<b>148,9</b>	<b>942</b>	
<b>Вторник 12.09.2023</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	142	132/2004;
	Гедтели из минтая тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,2	30	224	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>25,8</b>	<b>17,4</b>	<b>111,3</b>	<b>690</b>	
<b>Среда 13.09.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	250/20	14,2	6,9	13,5	251	110/2004,112/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	180	5,3	2,9	26,6	156	ТТК № 58
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>32,3</b>	<b>21,6</b>	<b>98,7</b>	<b>796</b>	
<b>Четверг 14.09.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	250/20	15,6	9,1	28,6	308	139/2004,112/2004
	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	180	6,7	7,8	45	261	469/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>815</b>	<b>35,2</b>	<b>26,9</b>	<b>133,1</b>	<b>938</b>	
<b>Пятница 15.09.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и цыпленком отварным	250/20	25,8	4,8	22,5	240	140/2004, T17/1994
	Ежики "Детские"	40	9,04	13,1	3,01	166	ТТК № 102.1
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,3	10,9	48,2	322	463/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>50,52</b>	<b>31</b>	<b>119,1</b>	<b>946</b>	

Завтрак  
Обед  
Полдник

Норма 470-588  
Норма 705-823  
Норма 235-353

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапиной, 2004г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.