

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ СОШ № 4



УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный

предприниматель

Решитько С.А.

01 сентября 2023г



Примерное цикличное

10-ти дневное меню

***для питания детей возрастной
категории с 7-11 лет в
общеобразовательных учреждениях***

Калининского района

Сезон : Осень

2023 г

255м	Печень по строганов ски со сметанны м соусом			65/50	17	13.72	3.52	227.37	0.26	1.09	551.1	0	239.39	206.22	2.14	0.64
	печень говяжья	115.7	96.2													
	масло сливочное	7.8	7.8													
332м	СОУС: сметана	16.25	16.25													
	мука пшенична я	4.8	4.8													
	лук репчатый	15.4	13													
	соль пищевая йодирован ная	0.5	0.5													
	томатное пюре	6.5	6.5													
	масло слив	1.3	1.3													
203м	Макаронны отварные			145/5	5.52	4.24	40.89	183.8	0.05	0	29	0	11.78	37.46	0.8	0.08
	Макаронны	50.7	50.7													
	масло слив	5	5													
389 м	Сок черносмо родиновы й	200	200	200	1	0	14.6	62.4	0.02	1.71	0	0	80	40	7	0.8
пром	Хлеб ржано- пшеничн ый	20	20	20	1.12	0.22	9.88	45.98	0.02	0	0	0.18	4.6	21.2	5	0.62
пром	Хлеб пшеничн ый	35	35	35	2.76	0.35	16.9	81.83	0.035	0	0	0.45	8.05	30.45	11.55	0.39
338м	Фрукты свежие: яблоко	148	130	130	0.52	0.52	12.74	61.1	0.039	13	0	0	20.8	14.3	11.7	0.418

	Всего в обед:			910	34.32	24.39	113.99	793.86	0.474	21.42	590.64	0.63	408.82	417.03	41.37	3.118
	Всего за день:			1475	50.45	38.84	197.75	1324.31	0.652	30.59	767.04	1.27	707.47	709.74	97.12	5.908

День: 4-й четверг

Сезон: .осень

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец.	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход (г) на 1	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК																
59м	Салат из моркови с яблоками	80	80	80	0.84	0.136	6.81	31.92	0.04	3.5	0	0	191.18	35.64	24.3	0.85
	морковь	75	60													
	яблоки	28	20													
	сахар песок	0.8	0.8													
259м	Жаркое домашнее			175	16.2	18.09	16.58	291	0.12	6.76	60	0	30.5	145.75	2.48	0.38
	говядина	107	79													
	картофель	133	100													
	томат	6	6													
	лук репчатый	12.	10													
	масло растительное	6	6													
	соль йодированная	0.68	0.68													
54-2хн	Компот из кураги	200	200	200	1	0.1	15.7	66.9	0.01	3.2	70	0	28	25	18	0.58
	курага	21.4	20													
	сахар песок	7	7													
338м	Фрукты свежие : яблоко	148	130	130	0.52	0.52	12.74	61.1	0.039	13	0	0	20.8	14.3	11.7	0.418

	лук репчатый	9.6	8													
	масло сливочное	4	4													
	томатное пюре	6	6													
	сахар	2	2													
	зелень	2.6	2													
	лавровый лист	0.008	0.008													
	соль пищевая йодированная	0.6	0.6													
71м	Помидоры свежие	60	60	60	0.66	0.12	2.28	13.2	0.036	4.5	0	0	8.4	15.6	12	0.54
265м	Плов			150	10.49	16.89	36.02	322	0.06	1.28	0	0	14.23	10.14	3.92	0.26
	морковь	10	8													
	говядина мякоть замороженная	107	79													
	крупа рисовая	34	34													
	лук репчатый	6	5													
	масло растительное	5	5													
	соль пищевая йодированная	0.6	0.6													
	томат	8	8													
389м	Сок фруктовый (яблочный)	200	200	200	1	0	20.2	84.8	0.020	4.00	0.00	0	14.00	14.00	8.00	2.80

пром	Молоко в индивидуальной упаковке	200	200	200	5.8	5	9.6	108	0.08	2.6	44	0	240	180	28	0.2
пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2.24	0.44	19.76	91.96	0.04	0	0	0.36	9.2	42.4	10	1.24
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2.76	0.35	16.9	81.83	0.035	0	0	0.45	8.08	30.45	11.55	0.39
	Всего в обед :			885	24.39	26.74	113.5	784.79	0.311	20.92	44	0.81	333.69	336.27	75.56	5.52
	Всего за день:			1405	43.37	47.99	171.01	1281.51	0.488	30.52	122.84	1.26	589.04	644.92	172.49	7.18

День: 6-й понедельник. Вторая неделя.

Сезон: осень

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец.	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход (г) на 1	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК																
266м	Бифштекс рубленный			70	13.59	16.7	0.31	206.03	0.04	0.09	132	0	115.92	124.6	1.47	1.9
	говядина заморожен . б/к	120	91													
	молоко	6.6	6.6													
	соль йодиров.	1.1	1.1													
	масло растительное	5	5													
310м	Картофель отварной															
	картофель	199	150	150	0.28	4.32	23.01	128.35	0.15	2.1	0	0	14.64	79.72	29.32	0.15

	соль пищевая йодированная	0.7	0.7													
	вода питьевая	140	140													
	лавровый лист	0.008	0.008													
45м	Салат из белокачанной капусты			60	0.78	1.95	3.88	36.24	0.01	0.102	0	0	14.98	16.98	9.05	0.28
	морковь	7.5	6													
	масло растительное	3	3													
	капуста белокачанная	59.1	47													
	сахар	3	3													
259м	Жаркое домашнему			175	16.2	18.09	16.58	295	0.12	0.67	100	0	130.5	105.75	4.24	0.38
	говядина	107	79													
	картофель:	133	100													
	томат	6	6													
	лук репчатый	12	10													
	масло растительное	6	6													
	соль пищевая	0.68	0.68													
54-1хн	Компот из сухофруктов			200	0.5	0	19.8	81	0	15	0.02	0	50	4.3	2.1	0.09
	сухофрукты	26.8	25													
	вода питьевая	190	190													
	сахар	7	7													
338м	Свежие фрукты: груша	168	150	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0.04	7.5	0	0.61	10.98	41.52	15.75	4.27
пром.	Хлеб пшеничный	70	70	70	5.52	0.7	33.8	163.66	0.07	0	0	0.9	16.1	60.9	23.1	0.78
пром.	Хлеб ржаной	20	20	20	1.12	0.22	9.88	45.98	0.02	0	0	0.18	4.6	21.2	5	0.62
	Всего в обед:			875	29.11	25.62	112.61	810.98	0.44	23.732	174.02	1.69	261.3	321.13	87.7	6.43
	Всего за день:			1420	46.37	42.35	191.16	1345.68	0.56	25.392	260.82	2.14	597.92	541.94	128.73	8.35

День: 9-й четверг

309м	Макаронные изделия отварные			100	0.36	3.01	17.63	112.3	0.03	0	0	0	53.24	54.78	1.4	0.07
	макаронны	35	35													
	масло сливочное	3.5	3.5													
54-3гн	Чай с лимоном			200	0.3	0	6.7	27.9	0	1.16	0.38	0	6.9	8.5	4.6	0.77
	Чай	1	1													
	сахар песок	7	7													
	лимон	7	7													
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2.76	0.35	16.9	81.83	0.035	0	0	0.45	8.05	30.45	11.55	0.39
пром	Хлеб ржанопшеничный	20	20	20	1.12	0.22	9.88	45.98	0.02	0	0	0.18	4.6	21.2	5	0.62
	Всего завтрак			535	14.08	12.5	57.96	444.61	0.315	11.42	55.78	0.63	119.61	148.06	25.63	2.38

№ рец.	Наименование блюд	Брутто,г	Нетто,г	Выход на 1 порцию	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ОБЕД																
54-23м	Свекольник			200	0.46	2.64	10.86	85.78	0.04	5.4	98.60	0	25.2	45.40	20.8	1.03

	мука пшеничная	8	8														
	молоко	20	20														
	масло растительное	5	5														
330м	Соус сметанный				0.56	1.99	2.34	29.64	0.008	0.01	13.52	0	10.92	9.08	2.1	0.08	
	сметана	10	10														
	мука пшеничная	3	3														
312м	Пюре картофельное				150	0.21	3.04	20.43	137.25	0.013	1.8	0	0	36.97	86.58	2.77	0.1
	картофель :	171	128.2														
	молоко	23.6	22.4														
	масло сливочное	5.2	5.2														
пром	Кисель плодоягодный витаминиз.	200	200	200	0	0	23	92	0.4	20	0	0	0	64	0	0	
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2.76	0.35	16.9	81.83	0.035	0	0	0.45	8.05	30.45	11.55	0.39	
пром	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1.12	0.22	9.88	45.98	0.02	0	0	0.18	4.6	21.2	5	0.62	
	Всего завтрак			545	16.83	15.48	87.17	572.64	0.578	23.31	166.52	0.63	145.1	289.49	24.12	1.56	

№ рец.	Наименование блюда	Брутто,г	Нетто,г	Выход на 1	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ОБЕД																

82м	Борщ с капустой и картофелем			200	1.44	3.94	8.74	83	0.04	8.54	50	0	39.78	43.68	20.9	0.98
	Картофель	19.2	16													
	свекла	40	32													
	лук репчатый	9.6	8													
	морковь	10	8													
	масло сливочное	4	4													
	петрушка	2.6	2													
	томат	6	6													
	сахар	2	2													
71м	Огурцы свежие	60	60	60	0.42	0.06	1.14	7.2	0.024	2.94	0.07	0	10.2	18	8.4	0.35
265м	Плов			150	10.49	16.89	26.02	322	0.06	1.28	99	0	14.23	20.14	3.92	0.26
	говядина	107	79													
	крупа рисовая	34	34													
	масло растительное	5	5													
	лук репчатый	6	5													
	морковь	10	8													
	томат	8	8													
379м	Кофейный	200	200	200	3.16	2.67	15.94	100.6	0.04	1.3	20	0	125.78	90	14	0.13
	Кофейный н	5	5													
	сахар	20	20													
	молоко	100	100													
пром	Молоко в и	200	200	200	5.8	5	9.6	108	0.08	2.6	44	0	240	180	28	0.2
пром	Хлеб ржан	20	20	20	1.12	0.22	9.88	45.98	0.02	0	0	0.18	4.6	21.2	5	0.62
пром	Хлеб пшени	35	35	35	2.76	0.35	16.9	81.83	0.035	0	0	0.45	8.05	30.45	11.55	0.39
	Всего в обед:			865	25.19	29.13	88.22	748.61	0.299	16.66	213.07	0.63	442.64	403.47	91.77	2.93
	Всего за день:			1410	42.02	44.61	175.39	1321.25	0.877	39.97	379.59	1.26	587.74	692.96	115.89	4.49

В пояснении к меню отмечено, что при его разработке использовались:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях,
под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,М 2017г

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся
1-4 классов в общеобразовательных организациях:

Пособие-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора,2022.-275с
ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены"