

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ МКОУ «ХУЛИСМИНСКАЯ ООШ» НА 2020 -2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Возрастная категория 7-11 лет

Суточная калорийность -2350 ккал.

Завтрак в школе -470-587,5 ккал.

Обед в школе -705-822,5 ккал.

Один день -1328 ккал.

№ ре- цептуры	Наименование блюд	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети- ческая ценность	Вит	амины, м	ır	Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		\mathbf{B}_1	A	C	Ca	P	Mg	Fe	
					1 ДЕНЬ	,								
	Завтрак													
70 / 2005	Овощи свежие (огурцы)	70	0,56	0,07	1,82	9,8	0,021		3,5	16,1	29,4	9,8	0,42	
41/2 2005	Сыр рассольный порц.	10	2,32	2,95		36	0,01	39	0,11	13,2	79	5,25	0,15	
420 /1 2005	Макароны отварные запечённые с яйцом	150	7,44	8,39	22,62	232,22	0,08	21,01		26,81	111,92	24,81	2,01	
536/1 2010	Сосиска отварная	40	5,2	10	10,6	89,6	0,02			12,8	84,8	10,67	0,96	
959/ 1 2005	Какао с молоком стущ.	150	2,64	2,79	19,12	108,9	0,03	0,075	0,975	91,5	67,5	10,5	0,56	
172 2002	Булочка «Веснушка»	50	4	2,6	27,1	149				0,97			11,8	
,	итого:		22,16	26,8	81,26	625,52								
	Обед													
14/2010	Помядоры свежие	60	0,66	0,12	2,28	14,4	0,036	0	15	8,4	15,6	12	0,54	
170 /2005	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,52	4,65	19,12	150	0,06		10,29	44,38	53,23	26,25	1,19	
041 2005	Плов из птицы	55/200	30,92	36,57	51,62	457,8	0,07	58	1,08	54,7	242	57,68	2,66	
968 2005	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,14		24,76	94,2				18	4,29		0,6	
1350 2002	Чурек	30	2,88	0,35	17,74	85,63	0,05			7,47	26,08	4,97	0,38	
	итого:		37,12	41,69	115,52	820,03								
	ИТОГО 1 день		59,28	68,49	196,78	1445,55		1						

even a consideration with the contract of the consideration.

The second second second

2 ДЕНЬ

№ pe-	Наименование	Macca	Пя	щевые веще	ества	Энергети-	Вит	амины, м	11	Мине	ральные	е вещест	ва, мг
цептуры	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность 299,36	$\mathbf{B_{i}}$	A	C	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
176 2011	Каша рисовая вязкая с изюмом и маслом	200\7	5,92	8,6	41,7	299,36	0,26	81	1,2	37,7	135,1	46,4	0,9
424 2005	Яйцо отварное	1 шт	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,1		22,0	76,8	4,8	1
943 1 2005	Чай с сахаром	200	0,2		14	28				6,0			0,4
1035 2002	Чурек	30	2,88	0,35	17,74	85,63	0,05			7,27	26,08	4,97	0,38
	Хлеб ржаной	20	0,08	0,3	5,7	34,8							
	Итого		14,18	13,85	79,44	510,79							
	Обед												
33 2010	Салат из свеклы	60	0,86	3,65	5,02	56,34	10,0	1	5,7	21,09	24,58	12,54	0,8
200 2005	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,28	16,33	134,75	0,1		8,33	38,08	87,18	35,3	1,03
608 2005	Котлеты из говядины	1/50	7,78	5,68	17,92	114,38	0,05	14,37	0,075	21,88	83,07	16,07	0,75
679 2005	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,46	5,61	20,78	230,45	0,28	0,045	12	150,6	218,4	52,7	2,6
686 2005	Компот из кураги	200	1,04		26,69	107,44			0,41	41,14	29,2	22,96	0,68
1035 2005	Чурек	30	2,88	0,35	17,74	85,63							V +
	Пряник пром. производства	50	2,2	1,45	38,55	166,5							
	итого:		27,71	22,02	143,03	895,49		1					
	Итого 2 день		41,99	35,87	222,47	1406,28							

3 ДЕНЬ

№ pe-	Наименование	Macca	Пя	щевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амины, м	Œ	Мино	ральные	вещест	гва, мг
цептуры	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	Bı	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак							1				j .	
469 2005	Запеканка из творога со сметаной	150/15	20,7	18,89	24,49	336	0,108	0,35	0,89	271,68	413,9	58,7	1,01
959 2005	Чай со сгущенным молоком	200	1,4	1,6	16,4	86	0,02	0,08		33	67,5	10,5	0,4
	Хлеб ржаной	20	0,08	0,3	57	34,8							
А45 в8 2010	Винегрет овощной	60	1,35	6,18	5,06	54,96	0,06		10,25		44,97	20,75	0,85
	итого:	1	23,53	26,97	138,77	511,76		1					
	ОБЕД				1								
361 2002	Суп-хинкал с говядиной	250/25/50	4,67 14,23	5,86 1,91	5,9 0,28	99,09 75	0,05 0,04	0,01	0,86 0,28	8,96 6,56	78,64 116,5	11,72 15.13	2,37 1,18
244 2010	МИНТАЙ запеченный с овощами	75/75	13,87	7,85	6,53	150	0,1	0,01	3,35	52,11	238,46	59,77	0,96
355 2005	Рис отварной	150	3,6	5,85	28,35	180	0,045	0,045	0,113	1,755	89	27,98	0,765
859 2002	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	22,3	110			0,02	12,0	2,4	}	0,8
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	,114,17	0,067		10	12	28,	8	0,5
	итого:		40,41	22,14	87,01	728,26							
	Итого 3 день		63,94	49,11	225,78	1240,02							

					4Д	ЕНЪ							
№ ре- цепта	Наименование	Macca	Пп	щевые вещ	ества	Эпергети-	Вит	амины, м	4r	Мине	ральные	е вещест	ва, мг
	блюд		Б	Ж	У	ческая ценпость	B ₁	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
10 cp 2010	Салат из зеленого горошка	100	2,98	5,19	6,25	83,6	0,11		11	21,45	59,95	20,8	0,68
79 2005	Каша гречневая вязкая	150	3,23	4,5	20,78	139,5	0,28	0,045	12	150,6	218,6	52,7	2,6
608 2005	Биточки из говядины	50	7,59	5,78	7,85	114,38	0,1	23	0,12	35	83,19	25,7	1,2
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8							
41 2005	Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,14	75,1		59		1	2		
945 2005	Чай с молоком	200	1,4	1,6	16,4	86	0,02	0,08		33	67,5	10,5	0,4
	итого:		16,6	24,57	58,1	533,38	_	1			1		
	ОБЕД												
547-2010	Салат из моркови с яблоком и изюмом	50	0,44	3,6	8,53	67,36	0,025	0,285	13,025	17,85	20,3	11,71	0,745
208 2005	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,14	104,75	0,11		8,25	24,6	66,65	27	1,09
637 2005	Птица отварная	80	16,88	10,88		165	0,03	_16		31,2	114,4	16	1,44
336 2010	· Капуста тушеная	50	0,93	2,16	-11,51	71,18	0,08	10,5	10,5	7,32	39,86	14,66	0,58
679 2005	Каша пшеничная рассыпчатая	100	4,95	3,28	26,45	160,28	0,11	0,02		1,22	121	0,03	2.43
686 2005	Компот из кураги	150	0,78		20,02	80,58	0,01		1,08	6,4	3,6		0,18
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6							
	Итого:		29,31	23,24	97,31	718,75							
	Итого 4 день		45,91	47,81	155,41	1252,13							

the state of the s

5 ДЕНЬ

№ pe-	Наименование	Macca	Пя	щевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амвны, м	11	Мино	ральные	е вещест	ва, мг
цептуры	блюд		Б	ж	У	ческая ценность	\mathbf{B}_1	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак					1		L					
42 2005	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0	54,6	0,01	39	0,11	132	75	5,25	0,15
390 2005	Каша молочная из манной крупы, масло, сахар	150/5	4,68	4,58	14,55	118,98	0,08	36,72	1,09	144,13	117,04	17,64	0,3
536 2005	Сосиска отварная	60	6,24	12	12,72	134,4	0,02			14.4	95,4	12	1.08
951 2005	Кофейный напиток	200	1,4	2,0	22,4	116	0,02	0,08		34	45	7	
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6						1	
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	0,06	0,2		38	17	11	0,4
	итого:		18,84	23,89	72,83	537,58		1 :					
	ОБЕД												
№ 14 2010	Салат из свежих помидоров с луком	100	1,3	6,19	4,72	79,6	0,06		20,48	17,58	32,88	17,79	0,84
204 2005	Суп рисовый с говядиной (харчо)	250/15	0,18	3,3	14,65	113	0,11		8,33	24,98	96,93	29,45	1,24
301 2005	Птица тущеная	80/80	17,65	14,58	4,7	221	0,05	43	0,02	54,5	132,9	20,3	1,62
688 2005	Макароны отварные	150 -	5,52	-4,52	26,45	168,45	0,08	28 ·		6,48	9,56	23,16	1,48
859 2005	Компот из свежих груш	200	0,2	0,2	22,3	110	0,02			12	2,4		0,8
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067			9,69	34,77	6,63	0,51
	итого:		28,69	29,26	96,48	806,22							
	Итого 5 день		47,53	53,15	169,31	1344,8							

						ЕНЬ							
№ pe-	Наименование блюд	Macca		щевые вещ		Энергети-		амины, м			ральные	е вещест	ва, мг
цептуры	блюд		Б	ж	У	ческая ценпость	$\mathbf{B}_{\mathbf{I}}$	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
12 2010	Салат из кукурузы (консерв.)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,06		5,58	11,2	3,48	11,72	0,4
438 2005	Омлет натуральный с маслом слив.	150/5	14,24	21,24	2,63	258,75	0,13	452	0,33	113,79	259,87	19,48	3,91
959 2005	Какао с молоком	150	2,64	2,79	19,12	108,9	0,04	0,01	1,3	91,5	67,5	14	0,56
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067			9,69	34,77	6,63	0,51
	итого:		22,45	28,21	50,22	541,4							
	Обед												
42 2010	Салат из белокачанной капусты	60	0,85	3,05	5,19	51,54	0,05		16,76	18,68	34,61	16,26	0,74
197 2005	Рассольник с мясом петербуржский с перловой крупой	250/15	4,4	5,68	16,67	149,25	0,112		4,74	17,36	46,74	19,4	0,62
679 2005	Каша ячневая рассыпчатая	150	4,79	4,26	30,9	187,04	0,12	0,02		39,14	168	0,02	1,1
591 2005	Гуляш из говядины	50/38	11,9	9,76	2,87	101,5	0,17		1,28	24,36	194,69	26,01	2,32
686 2005	Компот из кураги	200	1,04		26,69	107,44			0,41	41,14	29,2	22,96	0,68
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6							
847 2005	Груша свежая	100	0,44	0,34	10,38	47	0,06		10	12	28	8	0,5
	итого:		26,06	23,57	106,06	713,37							
	Итого 6 день		48,51	51,78	156,28	1254,77							

					7.4	ЕНЬ							
№ pe-	Наименование	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амины, м	ИΓ	Мипе	ральные	е вещест	гва, мг
цепурыа	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	\mathbf{B}_1	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
463 2005	Сырники творожные со сгущ. молоком	130/20	26,85	18,53	16,67	342,23	0,13	83,36	0,45	227,86	333,6	38,03	1,13
944 2005	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	17,2	91			2,86	15,74	7,3	5,96	0,64
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6							
41 2002	Масло слив. порциями	10		8,2	0,1	75		59		1,0	2		
	итого:		29,69	27,21	47,33	577							
45 2010	Винегрет овощ.	100	0,81	3,7	4,61	54,96	0,06	0	10,25	33,55	40,17	21,35	0,88
71 2005	Суп-лапша домашняя с птицей	250/25	5,27	6,8	14,25	103,13		10		19,5	71,5	10	0,9
486 2005	Рыба тушенная с овощами	75/75	13,87	4,85	6,53	150	0,075	5,63	1,44	19,32	126,38	15	0,81
	Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва	200	1,0	0,03	24	94							
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	8	28	42	0,002
4 4 4 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8							
	Зефир пром. произв.	40	0,04		29,8	154							
847 2005	Яблоко	·100	0,4	0,4	·9,8	47	0,03	- 6	10	10	75,8	J	2,2
	Итого:		26,55	16,49	119,32	752,06							
	Итого 7 день		56,24	43,7	166,65	1329,06							

A.S. 44.					8 Д	ЕНЬ							
№	Наименование	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амины, г	4r	Мино	ральные	е вещест	ва, мг
рецепту ры	блюд		Б	ж	У	ческая цеппость	\mathbf{B}_1	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
307 2010	Котлеты рубл. из птицы	80	9,7	13,92	7,89	196	0,04	64	0,26	56	105,9	15,4	1,01
42 2005	Сыр рассольный порц.	10	2,32	2,95		36,4	0	26	0,07	88	50	3,5	0,1
417 2005	Макароны отварные с овощами	170	19,58	1,18	63,12	145,03	0,01	0,05	3,46	54,39	0,34	12,88	0,03
-	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8							
1205 2002	Чай с молоком	200	1,6	1,5	12,4	86	0,01		0,6	67.4	45,2	8,62	0,08
41 2005	Масло слив. порц.	5		4,1	0,05	37,5		29,5		0,5	1		
	итого:		34,52	23,89	117,54	535,73						J	
№ pe-	Наимепование	Macca		щевые вещ		Энергети-	Ват	амины, м	ır	Мине	ральные	вещест	ва, мг
цепта	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	B ₁	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Обед					1					1		
42 2004	Салат из свежей капусты	100	1,41	5,08	9,02	87,4	0,03		32,45	37,37	27,61	15.16	0,51
206 2005	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,28	16,33	134,75	0,23		5,81	38,08	87,18	35,3	2,03
244 2015	Плов с мясом	175	9,59	22,94	39,33	380,68		0,01	0,36	8,38		17,1	1,09
859 2005	Компот из плодов свежих	200	0,2	0,2	22,3	110	0,26	0,1	20,3	14,72	4,4	5,4	0,9
1350- 2005	Чурек	30	3,84	0,47	23,65	85,63	0,05			7,47	43,47	8,28	0,63
	итого:		20,53	33,97	110,61	798,46							
	Итого 8 день		55,05	57,86	228,15	1334,19							

					9Д	ЕНЬ							2.477
№ pe-	Наименование	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амины, м	IT .	Мин	еральны	е вещест	гва, мг
цепта	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	\mathbf{B}_1	A ,	C	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
243 2006	Пюре из бобовых	150	13,65	1,35	19,95	168	0,51	0,015	2,49	84,45	49,79	76,25	4,97
637 2006	Птица отварная	50	10,55	6,8		103,13		10		19,5	71,5	10	0,9
1107 1995	Булочки школьные	60	5,01	11,92	33,57	172	0,04		13,5		44,97	20,75	0,85
41-2005	Масло слив.	5		4,1	0,05	37,5		29,5		. 0,5	1		
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8							
945 2005	Чай сладкий	200	0,2		14	28		1		6			0,4
	итого:		30,73	24,41	74,25	543,43							
	Обед									-			
558 2005	Салат из свеклы, моркови и зелен.горошка	60	0,84	4,85	3,38	60,91	0,024		3,35	18,09	24,04	12,59	0,45
187 2005	Суп из свежей капусты с карт. и говядиной	250/15	6,05	5,46	18,57	113,25	0,072		18,54	45,3	82,58	51,89	1,53
252 2011	Рыба запечённая в белом соусе	100/100	20,56	15,16	4,96	230,2	0,075	6,1	1,24	9,32	168,5	13,4	0,51
681 2005	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,53	9,82	22,25	188,6	0,37	0,06	12	150,6	218,85	52,7	2,6
	Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва	200	1,0	0,03	24	94	-						4.
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	8	28	42	0,002
	итого:		33,36	35,79	96,81	801,13							
	Итого 9день		64,09	60,2	171,06	1344,56							

					10,2	<i>ĮЕНЬ</i>							
№ pe-	Наименование	Macca	Пв	щевые вещ	ества	Энергети-	Вил	амины,	мг	Мин	еральные	е вещест	гва, мг
цептуры	блюд		Б	Ж	y	ческая денность	\mathbf{B}_1	A	С	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак												
637 2005	Птица отварная	504	10,55	6,8		103,13	0,02	10		19.5	71,5	10	0,9
420 2005	Макароны запечённые с яйцом	130	6.45	7,27	19,6	201,26	0,08	21,01		26,81	111,92	24,81	2,01
959 2005	Какао со сгущ. молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2	0,09	0,01	0,54	63,65	50	10,5	0,24
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8						7	
847 2005	Банан	100	1,5	0,5	21	95	0,04		10	- 8	28	42	0,02
	итого:		23,34	18,53	72,77	579,39							
№ pe-	Наименование	Macca		щевые вещ		Энергети-		амины, у			еральные	е вещест	
цептуры	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	$\mathbf{B_1}$	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Обед												
51 2005	Салат из свеклы с курагой и с изюмом	60	1,08	3,0	15	91,32	0,028	0,84	4,51	29,57	0,28	16,54	1,12
187 2005	Щи из свежей капусты со сметаной	250/10	1,75	4,89	8,44	84,75			18,46	43,33	47,63	22,25	0,8
608 2005	Шницель из говядины	80	12,22	9,24	12,56	183,5	0,08	23	0,12	35	133,1	25,7	1,2
694 2005	Пюре из картофеля	150	3,06	7,8	20,45	137,15	0,14	25,5	18.14	36,98	86,6	27,75	1,01
874 2005	Кисель из смеси сухофруктов	200	0.2	0,0	32,6	132,8				18	4,29		0,6
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8							
1035 2005	Чурек	30	2,88	0,35	17,74	85,63				7,47	26,08	4,97	0,38
	итого:		22,51	25,52	113,47	749,95							
]	ВСЕГО 10 ДНЕЙ	Í	45,85	44,05	230,29	1329,34	-2-2-1						
	ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ			512,08	1924,18	13280,7							
Итого	завтрак и обед н	а 1 уч.	528,39 1	1	4	1328 ккал							
					I	1			1.75		I		

Составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.
- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

- 1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
- 2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог