

Согласовано



Директор школы

[Signature]

Согласовано



Начальник Территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора по
Пензенской области

Салихов К.Ф.

Утверждаю



Индивидуальный
предприниматель

Тропкин К.А.

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ

МЕНЮ

и пищевая ценность приготовляемых блюд

сезона осень - зима

2021 - 2022 учебного года

Возрастная категория учащихся 6 - 11 лет

День
четвертый

Неделя
первая

Сезон
осенне - зимний

Возраст
6 - 11 лет

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда ЗАВТРАК	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
679	Гречка отварная	1/150	10,86	8,59	13,83	115,37	0,12			18	108	73,5	2,4	
671	Биточки из курицы с соусом	80 / 30	8,98	13,44	7,12	138,14	0,12	10,2	0,13	145	186	26	0,6	
868	Компот из сухофруктов	1/200	0,6	0	31,4	134	0,02	1,8		16	14	8	0,4	
	Итого		20,44	22,03	52,35	387,51	0,26	12	0,13	179	308	107,5	3,4	
	ОБЕД													
59	Салат из огурцов и помидоров	1/80	1,12	3,28	2,4	45,6	0,03	10	0,14	31	30	12	0,5	
208	Суп вермишелевый с мясн.фрик.	1/250/15	1,95	6,1	17,45	152,4	0,18	13		155	192	32	1,2	
694	Картофельное пюре	1/150	3,15	6,75	11,9	163,5	0,16	5,5	0,4	72	84	30	1	
510	Котлета рыбная	80 / 30	13,08	7,72	21	250,2	0,07	0,3	0,8	151	137	25	0,9	
1008	Напиток лимонный	1/200	0,1	0	24,2	93		9,2		13	4	4	0,3	
б/н	Хлеб ржано- пшеничный	1/50	2,8	0,6	24,7	116	0,06			12	53	12	0,6	
	Итого		22,2	24,45	101,65	820,7	0,5	38	1,34	434	500	115	4,5	
	ПОЛДНИК													
1052	Пирожок с яблоками	1/90	7,4	7,9	22,5	214,34	0,09			46	163	21	1,5	
б/н	Сок натуральный	1/200	1	0	15,1	110	0,04	8		40	36	20	0,4	
	Итого		8,4	7,9	37,6	324,34	0,13	8	0	86	199	41	1,9	
	Всего		51,04	54,38	191,6	1532,55	0,89	58	1,47	699	1007	263,5	9,8	

День
Второй

Неделя
Вторая

Сезон
Осенне - зимний

Возраст
6 - 11 лет

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК													
679	Гречка отварная с сахаром	1/150	8,86	9,59	31,83	90,37	0,12			18	108	73,5	2,4
8	Бутерброд с маслом	30 / 50	4,4	2,7	7,2	220	0,17			17	99	18	1,4
944	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15	58				12	8	6	0,8
	Итого		13,46	12,29	54,03	368,37	0,29	0	0	47	215	97,5	4,6
ОБЕД													
85	Салат из свеклы	1/80	1,04	5,92	6,8	84,8	0,96	6,16	0,8	23,2	26	12	1,3
187	Щи с рыбой	10/250	8,8	10,8	27,9	276,7	0,05	20,5		65	185	25	0,8
682	Рис отварной	1/150	3,75	6,15	18,55	228	0,01		10	36	123	13,5	0,15
671	Биточки из курицы с соусом	80 / 30	9,98	9,44	7,12	138,14	0,12	10,2	0,13	145	186	26	0,6
1010	Напиток яблочный	1/200	0,1	0	26,4	102	0,02	2,6		20	18	12	0,4
6/н	Хлеб пшеничный	1/50	3,8	0,4	24,6	118	0,06			10	32	7	0,6
	Итого		27,47	32,71	111,37	947,64	1,22	39,46	10,93	299,2	570	95,5	3,85
ПОЛДНИК													
1058	Ватрушка с творогом	1/90	13,9	9,6	20,1	224	0,08	0,2	6	130	188	22	0,9
883	Кисель	1/200	0	0	30,6	118		3		12	6	4	0,6
	Итого		13,9	9,6	50,7	342	0,08	3,2	6	142	194	26	1,5
	Всего		54,83	54,6	216,1	1658,01	1,59	42,66	16,93	488,2	979	219	9,95

День

пятый

Неделя

вторая

Сезон

осенне - зимний

Возраст

6 - 11 лет

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
	ЗАВТРАК													
384	Каша молочная "Дружба"	10/10/200	4,6	5,5	34,6	210,5	0,1			24	107	39	1,1	
3	Бутерброд с сыром	30 / 50	12,11	13,68	17,25	292,38	0,06	0,11	32	147	123	13,2	0,6	
944	Чай с лимоном	1/200	0,3	0	15,2	60		2,2		16	8	6	0,8	
	Итого		17,01	19,18	67,05	562,88	0,16	2,31	32	187	238	58,2	2,5	
	ОБЕД													
208	Суп-лапша с курицей	10 / 250	1,95	9,1	10,75	279,5	0,18	13		155	192	32	1,2	
679	Гречка отварная	1/150	10,86	8,59	23,83	115,37	0,12			18	108	73,5	2,4	
591	Гуляш из говядины	80 / 30	12,27	8,87	3,55	217,33	0,05	3,2		42	83	21	1,1	
868	Компот из сухофруктов витамин.	1/200	0,6	0	31,4	134	0,02	14,5		16	14	8	0,4	
6/н	Хлеб пшеничный	1/50	3,8	0,4	46	118	0,06			10	32	7	0,6	
	Итого		29,48	26,96	115,53	864,2	0,43	30,7	0	241	429	141,5	5,7	
	ПОЛДНИК													
1008	Напиток апельсиновый	1/200	0,1	0	25,2	96		8		12	4	4	0,2	
747	Котлета запеченная в тесте	80 / 50	7,68	8,2	8,3	139	0,12	0,02	0,07	98	162	21	1	
	Итого		7,78	8,2	33,5	235	0,12	8,02	0,07	110	166	25	1,2	
	Всего		54,27	54,34	216,08	1662,08	0,71	41,03	32,07	538	833	224,7	9,4	

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд разработаны и составлены на основании:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2005; – 680с.: ил.
- Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания; 2008.
- Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / Сост.: П.С.Ершов. - СПб. «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2004. – 192с.