

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов

Меню составлено на основании:

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П Могильного и В.А. Гутельмана. --М.: ДеЛи плюс ,2017г. -544с

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учереждения науки " Новосибирский научно- исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

№ рец.	Наименование блюд	Выход		Пищевые вещества/г/		Энергет.
по сбор.			Б	Ж	У	ценность
1	2	3	4	5	6	7
			3a	втрак		
181/2017 _M	каша молочная жидкая манная, с	200	5,55	9,74	38,50	264,55
338/2017 _M	фрукт свежий (яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00
382/2017 _M	какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6
701/2010 _M	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80
	Итого	530	12,34	14,40	81,90	509,95
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

№ рец.	Наименование блюд	Выход			Энергет.	
по сбор.			Б	Ж	у	ценность
1	2	3	4	5	6	7
				Завтрак		
52/2017m	свекла отварная с раст	60	0,84	3,6	4,96	55,68
76/2017m	сельдь с луком	90	9,11	12,04	2,96	156,60
128/2017 _M	пюре картофельное с	150	3,19	5,2	19,8	139,42
338/2017 _M	фрукт свежий (яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00
54-1хн/2022н	компот из	200	0,5	0	19,8	81
701/2010м	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	133,00
	Итого	650	17,89	22,44	84,02	612,70
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

1 неделя 3 день № рец. по сбор Наименование блюд Выход Пищевые вещества/г/ Энергет. Б Ж ценность 1 2 3 4 5 6 7 Завтрак овощи в нарезке по 70/71/2017_M сезону (огурец котлеты куриные с 60 0,67 0,12 2,16 13,2 295/332/2017M соусом сметанным с 100/20 10,18 11,33 7,07 147,85 макароны отварные 203/2017_M 150 5,40 4,90 32,80 196,80 54-3гн/2022н чай с лимоном и сахар 200 0,3 0 10,58 43,52 701/2010_M хлеб пшеничный 30 2,31 0,72 16,02 79,80 Итого 560 18,86 17,07 68,63 481,17 Норма завтрака по Са 500 15,4-19,25 15,8-19,75 67-83,75 470-587,5

Io				4 день			
№ рец.	Наименование блюд	Выход		Пищевые вещества/г/			
по сбор.			Б	Ж	У	Энергет.	
1	2	3	4	5		ценность	
				Завтрак	6	7	
54-2т/2022н	запеканка из творога с морковью	150/20	14,58	13,82	45,80	366.00	
338/2017 _M	фрукт свежий (яблоко	100	0,40	0,40	9,80	366,00 47,00	
701/2010м	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	
54-2гн/2022н	чай с сахаром Итого	200 500	0,2 17,49	0	10,38	42,32	
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	14,94 15,8-19,75	82,00 67-83,75	535,12 470-587,5	

№ рец.	77			э день				
	Наименование блюд	Выход		Пищевые вещества/г/				
по сбор.			Б	Ж	у	Энергет. ценность		
1	2	3	4	5	6	денноств 7		
				Завтрак	0			
67/2017	винегрет овощной	60	0,78	2,70	4,62	45.60		
291/2017 _M	Плов с птицей	200	18,54	10,46	25,20	45,60		
338/2017 _M	фрукт свежий (яблоко	100	0,40	0,40		269,60		
701/2010 _M	хлеб пшеничный	50	3,85		9,80	47,00		
54-3гн/2022н	чай с лимоном и сахар	200		1,20	26,70	133,00		
	Итого	610	0,3	0	10,58	43,52		
			23,87	14,76	76,90	538,72		
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5		

6 день № рец. Наименование блюд Выход Пищевые вещества/г/ Энергет. по сбор. Б Ж У 1 ценность 2 3 4 5 6 7 Завтрак каша молочная 182/2017_M 200 6,25 10,26 жидкая из хлопьев 35,40 259,00 338/2017_M фрукт свежий (яблоко 100 0,40 0,40 9,80 47,00 701/2010_M хлеб пшеничный 50 3,85 1,20 26,70 133,00 54-4гн/2022н чай с молоком 200 1,6 1,1 12,58 66,62 Итого 550 12,10 12,96 84,48 505,62 Норма завтрака по Са 500 15,4-19,25 15,8-19,75 67-83,75 470-587,5

To				/ день						
№ рец.	Наименование блюд Выход Пищевые вещества/г/					Энергет.				
по сбор.			Б	ж	у	ценность				
1	2	3	4	5	6	7				
	•			Завтрак						
70/71/2017m	овощи в нарезке по сезону (помидор	60	0,66	0,12	2,16	13,2				
292/2017M	птица тушенная в соу	200	12,41	13,41	17,6					
54-1хн/2022н	сухофруктов	200	0,5	0	19,8	264				
701/2010 _M	хлеб пшеничный	50	3,85	1,20	26,70	81				
	Итого	510	17,42	14,73	66,26	133,00				
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	491,20 470-587,5				

2 неделя				8 день			
№ рец.	Наименование блюд	Выход		Пищевые вещества/г/			
по сбор.			Б	Ж	У	Энергет. ценность	
1	2	3	4	5	6	7	
				Завтрак			
54-19г/2022н	капуста белокачанная	60	1,48	7,45	5,84	96,4	
229/2017M	рыба тушенная в	100	9,75	4,95	3,80	105,00	
125/2017M	картофель отварной с	150	3,03	5,94	20,98	157,50	
338/2017 _M	фрукт свежий (яблоко	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
701/2010m	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	16,02	79,80	
54-1хн/2022н	сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	
	Итого	640	17,47	19,46	76,24	566,70	
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Наименование блюд 2	Выход	Б	Пищевые вещества/г/ Ж		Энергет.
2	3	Б	W		o nepren
2	3		M/	v	ценность
		4	5	6	<u> ценноств</u>
			Завтрак		
точки куриные с	100/20	10,18	11,33	7,07	1/7 05
ша гречневая	150	8,30	6,30	36,00	147,85
й с сахаром	200	0,2			233,70
				10,38	42,32
	100	0,40	0,40	9,80	47,00
еб пшеничный	30	2,31	0,72		79,80
гого "	600	21,390			
рма завтрака по Са	500		1004		550,67 470-587,5
ун еб го	т свежий (яблоко пшеничный го ~	т свежий (яблоко 100 пшеничный 30 го 600	т свежий (яблоко 100 0,40 пшеничный 30 2,31 го т 600 21,390	т свежий (яблоко 100 0,40 0,40 пшеничный 30 2,31 0,72 го 600 21,390 18,750	т свежий (яблоко 100 0,40 0,40 9,80 пшеничный 30 2,31 0,72 16,02 го 600 21,390 18,750 79,270

10	· ve			10 день			
№ рец.	Наименование блюд	Выход		Пищевые вещества/г/			
по сбор.			Б	ж	У	Энергет. ценность	
1	2	3	4	5	6	7	
				Завтрак			
67/2017	винегрет овощной	60	0,78	2,70	4,62	45,60	
246/2017м	гуляш	100	15,21	14,76			
128/2017 _M	картофельное пюре	150	3,20	5,20	3,6	208,8	
701/2010M	хлеб пшеничный	30	2,31	0,72	19,80	139,40	
54-3гн/2022н	чай с лимоном и сахар	200	0,3	0,72	16,02	79,80	
	Итого	540			10,58	43,52	
		340	21,80	23,38	54,62	517,12	
	Норма завтрака по Са	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	ИТОГО	ИТОГО Выход в гр Пищевые вещества/г/				
1			Б	Ж	у	Энергет. ценность
1	2	3	4	5	6	7
	Итого за весь перио		180,63	172,89	754,32	5308,97
	Среднее значение за	569	18,063	17,289	75,432	5308,97
			15,4-19,25	15,8-19,75	67-83.75	470-587 5

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. -

М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с. Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. -