

"Согласовано"

Директор МОУ

Мельник / Мельник СВ

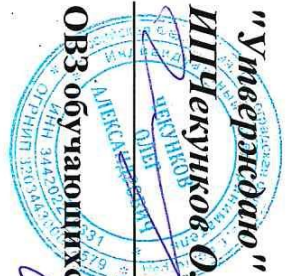
№ 5. Крайневская СВ



"Утверждено"

ИЩечунок О.А.

ИЩечунок О.А.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная рисовая №174	250/5	7,0	12,3	38,3	341,5	174	2004
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Итого за прием пищи:	550	10,4	19,6	83,3	628,9		
II Завтрак							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685	2004
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	44,6	221,3		
Всего за день:		13,4	23,0	127,9	850,2		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецен-туры	Сборник рецентур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная рисовая №174	250/5	7,0	12,3	38,3	341,5	174	2004
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Итого за прием пищи:	550	10,4	19,6	83,3	628,9		
II Завтрак							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685	2004
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	44,6	221,3		
Всего за день:		13,4	23,0	127,9	850,2		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Тертели с соусом 2 -вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593	2004
Каша гречневая вязкая № 302	180	7,3	5,8	33,6	213,8	302	2016
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	582	21,7	28,1	89,0	669,9		
II Завтрак							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	29,0	129,0		
Всего за день:		23,2	28,7	118,0	798,9		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	250/10	6,9	7,9	42,0	283,2	311	2004
Дйцо вареное вкрутую №337	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337	2004
Кофейный напиток с молоком № 692	200	2,5	3,6	28,7	152,0	692	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	550	18,6	16,8	95,4	618,6		
II Завтрак							
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2004
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377	2011
Итого за прием пищи:	320	2,9	7,9	37,7	236,0		
Всего за день:		21,5	24,7	133,1	854,6		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (отруец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, отруец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,7		
Котлета рыбная Любительская № 390	100	13,7	14,2	10,9	140,0	390	2004
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	180	3,7	8,9	25,9	197,8	125/128	2011
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	645	23,4	24,0	88,8	573,6		
II Завтрак							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Напиток из плодов шиповника №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398	2011
Итого за прием пищи:	310	3,4	3,7	49,2	255,1		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

Всего за день:	26,8	27,7	138,0	828,7	
-----------------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,7		
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2,	492	2004
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,8	ТТЖ № 6	
Итого за прием пищи:	580	29,6	30,0	94,2	674,2		
II Завтрак							
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Итого за прием пищи:	320	3,6	8,1	41,9	260,9		
Всего за день:		33,2	38,1	136,1	935,1		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная пшенная вязкая № 302	250	9,5	9,0	29,0	333,8	302	2004
Бутерброд с маслом № 1	40/10	3,7	5,5	19,6	168,9	1	2004
Фрукты свежие (Яблоко) № 338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	2011
Чай с молоком № 378	200	1,6	1,6	17,3	87,0	378	2011
Итого за прием пищи:	650	15,4	16,7	80,2	658,1		
II Завтрак							
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Яблоко печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372	2011
Итого за прием пищи:	300	0,5	0,4	39,7	166,9		
Всего за день:		15,9	17,1	119,9	825,0		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
Соус томатный № 363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363	2016
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,0	28,5	79,1	659,9		
II Завтрак							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	4,3	4,5	46,7	244,8		
Всего за день:		30,3	33,0	125,8	904,7		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша геркулесовая вязкая № 302	250	10,1	14,4	59,8	338,5	302	2004
Сыр (порциями) № 97	15	4,0	4,0	4,1	59,8	97	2004
Джем вареное вкрутую №337	1 шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	567	22,9	23,6	98,9	618,8		
II Завтрак							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	3,7	3,6	48,8	247,1		
Всего за день:		26,6	27,2	147,7	865,9		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

9 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,4	12,8	61,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297 /593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Рис припущенный № 305	180	4,3	5,2	44,0	220,0	305	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	376	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	675	28,2	20,1	105,1	669,0		
II Завтрак							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Чай с лимоном №377	180	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	46,1	228,4		
Всего за день:		31,2	23,5	151,2	897,4		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая из риса и пшена Дружба № 175	250	6,9	15,1	43,4	364,0	175	2011
Бульброд с маслом и повидлом № 2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	247,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	552	10,5	22,4	89,6	671,5		
II Завтрак							
Бульброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	320	2,8	7,9	39,0	239,9		
Всего за день:		13,3	30,3	128,6	911,4		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал		
Итого за период	235,4	273,3	1 326,3	8 671,9		
Среднее значение за период	23,5	27,3	132,6	867,2		

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Делта плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

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