

Согласованно

Директор МОУ СОШ №1

*В.И. Киселева*



Директор

ООО "Венера" Голубова А.В.

Утверждаю



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

2023

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная рисовая №174	250/5	7,0	12,3	38,3	341,5	174	2004
Бутерброд с маслом 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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>10,4</b>	<b>19,6</b>	<b>83,3</b>	<b>628,9</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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			
<b>Завтрак</b>							
Тфтели 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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>21,7</b>	<b>28,1</b>	<b>89,0</b>	<b>669,9</b>		

## 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овоши по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,5	0,0	1,9	9	г.24	1996
Гуляш из филе птицы	100	5,4	6,3	9,4	116	337	2004
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516	2004
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692	2004
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>16,5</b>	<b>15,7</b>	<b>91,1</b>	<b>583</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец 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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>645</b>	<b>23,4</b>	<b>24,0</b>	<b>88,8</b>	<b>573,6</b>		

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

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
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	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>29,6</b>	<b>30,0</b>	<b>94,2</b>	<b>674,2</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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			
<b>Завтрак</b>							
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>15,4</b>	<b>16,7</b>	<b>80,2</b>	<b>658,1</b>		

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

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
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 № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593	2004
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,0</b>	<b>28,5</b>	<b>79,1</b>	<b>659,9</b>		



		8 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,5	0,0	1,9	37	т.24	1996	
Гуляш из филе птицы	100	5,4	6,3	9,4	116	337	2004	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	2004	
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692	2004	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>15,5</b>	<b>16,5</b>	<b>78,8</b>	<b>551</b>			

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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			
<b>Завтрак</b>							
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	212,0	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>675</b>	<b>28,2</b>	<b>20,1</b>	<b>105,1</b>	<b>669,0</b>		

## 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая из риса и пшена Дружба № 175	250	6,9	15,1	43,4	364,2	175	2011
Бутерброд 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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>10,5</b>	<b>22,4</b>	<b>89,6</b>	<b>671,5</b>		

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

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

	б	ж	уг	ккал		
Итого	6	ж	уг	ккал		
Итого за период	206,7	229,8	903,6	6 437,7		
Среднее значение за период	20,7	23,0	90,4	643,8		

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.

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