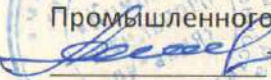


«Утверждаю»

Генеральный директор

ООО «Комбинат школьного питания»

Промышленного района


Т. Н. Аврискина

« 15 » 08 2023 г.



«Согласовано»

Директор МБОУ школа № 139 г. о. Самара


Школа № 139

г. р. Самара
15 сентября 2023 г.






Основное двенадцатидневное цикличное меню
(завтраков, обедов, полдников)

в период: осень – зима

Для муниципальных общеобразовательных учреждений г. о. Самара

Возрастная группа с 7 до 11 лет

«Согласовано»
родительский комитет

Аврискина Т.Н. 
Рихашурова И.И. 
Ишурова И.И. 

Примечание: меню разработано в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников (М. П. Могильный 1983 г.; 2007 г.; 2017 г.) на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20

Режим	Завтрак (выход в граммах)		Обед (выход в граммах)		Полдник (выход в граммах)		
Неделя 1 День 1	Сыр порционно	15	Суп картофельный с клёцками и зеленью укропа	250/1	Круассан с конфитюром	90	
	Каша «Янтарная» с яблоками	230	Плов из филе птицы со свежим огурцом	250		Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5
	Чай с сахаром.	200/11	Напиток из чёрной смородины	200			
	Хлеб пшеничный	45	Хлеб пшеничный	60			
Неделя 1 День 2			Ржаной хлеб.	30	Сырники из творога с повидлом.		100
	"Колбаски" куриные со сметано-томатным соусом.	100	Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью укропа	250/1		Кисель	200
	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	180	Бифштекс «Пикантный» с соусом томатным	100			
	Какао напиток с молоком	200	Картофельное пюре с маслом	150			
	Хлеб пшеничный	30	Напиток клюквенный Школьный	200			
		Хлеб пшеничный	60				
Неделя 1 День 3			Ржаной хлеб.	30	Крендель Сахарный.	100	
	Биточки "Школьные" с соусом томатным.	100	Суп картофельный с горохом и зеленью.	250/1		Молоко кипячёное	200
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным, икрой кабачковой	170	Рыба тушёная в томате с овощами	100			
	Чай со смородиной	200	Рис отварной с маслом	150			
Неделя 1 День 4	Хлеб пшеничный	30	Компот из сухофруктов.	200	Гребешок "Школьный"		100
	Масло сливочное порционно	10	Хлеб пшеничный	60		Напиток из вишни	200
	Сосиска отварная с томатным соусом	105	Ржаной хлеб.	30			
	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	150	Борщ с капустой и картофелем, зеленью укропа	250/1			
	Чай с сахаром	200/11	Жаркое по-домашнему с мясом и зеленым горошком	250			
Хлеб пшеничный	30	Напиток из плодов шиповника.	200				
Неделя 1 День 5			Хлеб пшеничный	60	Оладьи со сгущённым молоком.	90/10	
	Сердце тушёное в соусе сметанном с томатом	100	Ржаной хлеб.	30		Напиток из апельсинов.	200
	Картофельное пюре с маслом	150	Рассольник Ленинградский и зеленью укропа	250/5/1			
	Чай с лимоном и сахаром	200/11/3,5	"Гнездышки" куриные с соусом томатным	100			
	Хлеб пшеничный	50	Пюре гороховое	150			
		Кисель	200				
Неделя 1 День 6			Хлеб пшеничный	50	Ватрушка с творогом.	100	
	Котлеты «Деликатесные» с соусом томатным	100	Ржаной хлеб.	30		Напиток из черной смородины.	200
	Рис отварной с маслом сливочным	150	Суп картофельный с пшеном, отварной рыбой и укропом	10/250/1			
	Чай с сахаром.	200/11	Сарделька отварная с соусом томатным	100			
	Хлеб пшеничный	40	Рагу из овощей	150			
			Компот из сухофруктов	200			
		Хлеб пшеничный	60				
		Ржаной хлеб.	30				

Режим	Завтрак (выход в граммах)		Обед (выход в граммах)		Полдник (выход в граммах)	
Неделя 2 День 7	Сыр порционно.	10	Борщ с капустой и картофелем со сметаной и зеленью укропа Котлеты рубленые из птицы с томатным соусом. Макароны отварные с маслом сливочным Напиток клюквенный Школьный Хлеб пшеничный Ржаной хлеб.	250/5/1 100 180 200 60 30	Десерт "Нежность" Чай с сахаром.	90 200/11
	Яйцо вареное	40				
	Каша Дружба вязкая молочная с маслом.	200/10				
	Чай с молоком и сахаром	200/11				
	Хлеб пшеничный	30				
Неделя 2 День 8	Масло порционно	10	Суп картофельный с вермишелью и укропом Котлеты "Любительские" с соусом томатным Картофельное пюре с маслом и с огурцом консервированным Кисель Хлеб пшеничный Ржаной хлеб.	250/1 105 170 200 60 30	Блинчики со сгущённым молоком Компот из сухофруктов	100/10 200
	Плов с мясом, кукуруза консервированная	230				
	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/9				
	Хлеб пшеничный	40				
Неделя 2 День 9	Омлет натуральный с маслом	60	Суп картофельный с горохом и зеленью. Котлеты по-хлыновски со сметанно-томатным соусом. Каша гречневая вязкая с маслом сливочным. Напиток из плодов шиповника Хлеб пшеничный Ржаной хлеб.	250/1 100 150 200 60 30	Глюшка "Московская" Напиток кисломолочный Кефир	100 200
	Макаронные изделия отварные с сыром.	180/15/6				
	Чай с сахаром	200/11				
	Хлеб пшеничный	30				
Неделя 2 День 10			Суп овощной со сметаной и зеленью укропа. Жаркое по-домашнему с мясом и кукурузой консервированной Напиток из апельсинов. Хлеб пшеничный Ржаной хлеб.	250/5/1 250 200 60 30	Витушка с изюмом. Молоко кипячёное	100 200
	Запеканка из творога с рисом с соусом молочным сладким	200				
	Кисель	200				
	Хлеб пшеничный	30				
	Яблоко свежее (нарезка)	70				
Неделя 2 День 11	«Медальон» мясной с соусом томатным	100	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и укропом Сосиска отварная с томатным соусом. Вермишель отварная с маслом сливочным Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный Ржаной хлеб.	250/5/1 105 150 200 50 30	Ватрушка с творогом. Напиток из черной смородины.	100 200
	Картофельное пюре с маслом	150				
	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5				
	Хлеб пшеничный	50				
Неделя 2 День 12	Печень по-строгановски	100	Суп картофельный с фрикадельками рыбными и укропом Колобки из цыплят "Школьные". Пюре гороховое Напиток из апельсинов Хлеб пшеничный Ржаной хлеб.	14/250/1 110 150 200 50 30	Гребешок "Школьный" Напиток из вишни	100 200
	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	150				
	Чай с сахаром	200/11				
	Хлеб пшеничный	50				

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: понедельник

Сезон: Осень-Зима

Неделя 1, день 1

Неделя: 1

Возраст: с 7 до 11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15	Сыр порционно.	15	3,95	3,99		51,71	0,02	0,11	31,5		0,15	90	8,25	0,11
261,11	Каша Янтарная с яблоками	230	7,51	12,19	41,81	306,99	0,13	4,42	49,52		113,1	177,74	51,67	2,07
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
817,11	Хлеб пшеничный .	45	4,14	1,27	27,01	136,03	0,05				9	29,25	6,3	0,5
Итого за Завтрак		501	15,7	17,48	79,83	539,44	0,2	4,58	81,02		134,24	301,11	70,46	3,12
Обед														
108	Суп картофельный с клёцками и зеленью укропа	250/1	3,8	4,26	22,62	144,02	0,09	6,34	33,5		33,96	64,85	23,12	0,9
291,15	Плов из птицы со свежим огурцом	250	14,22	14,46	49,87	386,5	0,09	3,65	28,64		29,46	183,85	75,16	1,56
668,02	Напиток из черной смородины.	200	0,21	0,08	16,5	67,56	0,01	42			17,6	6,93	8,64	0,32
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		791	25,7	20,8	139,09	846,38	0,31	51,99	62,44		103,52	342,03	129,42	4,61
Полдник														
415,02	Круассан с конфитюром	90	4,97	13,74	36,14	288,1								
393,02	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
Итого за Полдник		304,5	5,09	13,76	47,35	333,6		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
Итого за день			46,49	52,04	266,27	1719,42	0,51	59,4	143,46		251,61	647,15	204,09	8,05

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: вторник

Сезон: Осень-Зима

Неделя 1, день 2

Неделя: 1

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
295,49	"Колбаски" куриные со сметанно-томатным соусом	100	8,78	4,24	12,09	121,64	0,04	0,76	45,05		25,06	45,31	28,06	0,73
314,1	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	180	5,45	6,01	24,54	174,05	0,12		25,2		20,12	130,25	87,3	2,91
382,08	Какао напиток с молоком.	200	3,87	3,9	20,79	133,74	0,04	1,3	20		127,83	116,2	22,79	0,74
817,01	Хлеб пшеничный..	30	2,76	0,85	18	90,7	0,11				20	65	14	1,1
Итого за Завтрак		510	20,86	15	75,42	520,13	0,31	2,06	90,25		193,01	356,76	152,15	5,48
Обед														
88	Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью укропа	250/1	1,69	4,99	9,76	90,71	0,06	18,78	0,02		43,55	45,68	23,02	0,76
580,06	Бифштекс "Пикантный" с соусом томатным	100	7,35	6,52	11,32	133,36	0,08	7,25	489,96		16,75	100,02	12,69	2,05
312	Картофельное пюре с маслом	150	3,14	4,5	20,06	133,3	0,14	5,18	25,94		43,23	83,54	28,12	1,02
797,01	Напиток клюквенный Школьный	200	0,05	0,02	15,32	61,66		1,43			10,92	1,05	3,46	0,1
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		791	19,7	18,03	106,56	667,33	0,4	32,64	516,22		136,95	316,69	89,79	5,76
Полдник														
219,1	Сырники из творога с повидлом.	100	14,16	10,88	25,48	256,48	0,05	0,31	45		123,3	172,04	19,11	0,85
350	Кисель	200			30,96	123,84					9,33		1,9	0,1
Итого за Полдник		300	14,16	10,88	56,44	380,32	0,05	0,31	45		132,63	172,04	21,01	0,95
Итого за день			54,72	43,91	238,42	1567,78	0,76	35,01	651,47		462,59	845,49	262,95	12,19

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: среда

Сезон: Осень-Зима

Неделя 1, день 3

Неделя: 1

Возраст: с 7 до 11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
580,04	Биточки "Школьные" с соусом томатным	100	7,81	9,05	10,41	150,43	0,05	1,69	21,56		17,59	75,38	12,82	1,08
203,11	Вермишель отварная с маслом и икрой кабачковой.	170	5,79	6,07	33,91	213,43	19,62	1,4	205,2		14,49	34,37	13,5	0,88
1 533	Чай со смородиной	200	0,11	0,03	9,65	39,31		9,43			13,06	4,02	4,91	0,34
817,01	Хлеб пшеничный..	30	2,76	0,85	18	90,7	0,11				20	65	14	1,1
Итого за Завтрак		500	16,47	16	71,97	493,87	19,78	12,52	226,76		65,14	178,77	45,23	3,4
Обед														
102	Суп картофельный с горохом и зеленью.	250/1	5,59	4,12	17,8	130,68	0,2	6,38	20		44,15	89,78	37,42	2,07
229,04	Рыба тушёная в томате с овощами	100	11,94	8,21	3,02	132,96	0,11	1,41	18,35		23,23	133,83	25,63	0,58
304	Рис отварной с маслом	150	3,6	4,78	36,44	203,2	0,03		27		7,46	63,24	21,98	0,61
349,03	Компот из сухофруктов.	200	0,06		17,87	71,72		0,4			54,08	15,4	8,05	1,25
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		791	28,66	19,11	125,23	786,86	0,46	8,19	65,65		151,42	388,65	115,58	6,34
Полдник														
415	Крендель Сахарный.	100	7,24	2,1	60,99	291,82	0,12		19		18	78,99	12,18	1,06
385	Молоко кипячёное	200	5,68	6,27	9,21	115,99	0,08	2,6	40		240	180	28	0,2
Итого за Полдник		300	12,92	8,37	70,2	407,81	0,2	2,6	59		258	258,99	40,18	1,26
Итого за день			58,05	43,48	267,4	1688,54	20,44	23,31	351,41		474,56	826,41	200,99	11

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: четверг

Сезон: Осень-Зима

Неделя: 1, день 4

Неделя: 1

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
14	Масло порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,09			40		2,4	3		0,02
243,15	Сосиска отварная с томатным соусом..	105	5,99	13,13	5,3	163,33	0,06	0,85	20,04		24,43	73,83	13,53	0,99
314,23	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным.	150	4,35	4,4	20,63	139,59	0,12		21		17,44	109,69	73,48	2,45
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
817,01	Хлеб пшеничный..	30	2,76	0,85	18	90,7	0,11				20	65	14	1,1
Итого за Завтрак		506	13,28	25,66	55,07	504,42	0,29	0,9	81,04		76,26	255,64	105,25	5
Обед														
82	Борщ с капустой и картофелем с укропом.	250/1	1,67	4,91	13,27	103,95	0,04	10,11	0,06		46,93	48,69	25,45	1,11
259,37	Жаркое по-домашнему с мясом и зелёным горошком.	250	8,53	28,86	23,95	389,66	0,24	4,63	0,08		29,2	153,02	46,77	2,13
388,05	Напиток из плодов шиповника.	200	0,68	0,28	23,63	99,76	0,01	0,2			21,69	3,4	5,46	0,64
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		791	18,35	36,05	110,95	841,67	0,41	14,94	0,44		120,32	291,51	100,18	5,71
Полдник														
417,07	Гребешок "Школьный"	100	8,04	9,22	60,56	357,38	0,13	0,05	23,4		21,85	83,42	13,46	1,25
577,04	Напиток из вишни..	200	0,16	0,04	17,09	72,6	0,01	3			17,53	6	7,35	0,15
Итого за Полдник		300	8,2	9,26	77,65	429,98	0,14	3,05	23,4		39,38	89,42	20,81	1,4
Итого за день			39,83	70,97	243,67	1776,07	0,84	18,89	104,88		235,96	636,57	226,24	12,11

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: пятница

Сезон: Осень-Зима

Неделя 1, день 5

Неделя: 1

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
1 568	Сердце тушеное в соусе сметанном с томатом	100	10,69	7,42	6,31	134,78	0,14	1,19	28,33		27,39	118,88	17,74	2,75
312	Картофельное пюре с маслом	150	3,14	4,5	20,06	133,3	0,14	5,18	25,94		43,23	83,54	28,12	1,02
393,02	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
817,1	Хлеб пшеничный .	50	4,6	1,42	30	151,17	0,18				33,33	108,33	23,33	1,83
Итого за Завтрак		514,5	18,55	13,36	67,58	464,75	0,46	9,2	54,27		117,8	314,76	73,4	5,92
Обед														
96,03	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью укропа	250/5/1	2,78	2,87	12,62	87,41	0,1	8,45	5		35,82	76,42	29,07	1,02
833,03	"Гнездышки" куриные с соусом томатным	100	16,56	9,14	7,03	176,62	0,05	0,37	46,8		18,02	90,59	15,14	1
199	Пюре гороховое.	150	16,25	4,41	32,89	236,23	0,35		21		77,72	163,23	66,73	5,13
350	Кисель	200			30,96	123,84					9,33		1,9	0,1
817,1	Хлеб пшеничный .	50	4,6	1,42	30	151,17	0,18				33,33	108,33	23,33	1,83
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		786	42,14	18,14	127,6	842,17	0,73	8,82	73,1		184,72	485,97	150,27	10,25
Полдник														
401,2	Оладьи со сгущенным молоком.	90/10	7,33	7,91	39,46	258,35	0,1	0,76	23,36		102,53	113,44	18,57	0,75
646,08	Напиток из апельсинов.	200	0,04	0,02	16,55	66,54		2,6			14,99	5	6,23	0,43
Итого за Полдник		300	7,37	7,93	56,01	324,89	0,1	3,36	23,36		117,52	118,44	24,8	1,18
Итого за день			68,06	39,43	251,19	1631,81	1,29	21,38	150,73		420,04	919,17	248,47	17,35

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Район: Основное меню 12 дней 2023 г

День: суббота

Сезон: Осень-Зима

Неделя 1, день 6

Неделя: 1

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
580,0	Котлеты "Деликатесные" с соусом томатным	100	6,62	14,69	10,41	200,33	0,1	1,69	21,56		17,11	66,19	12,5	0,85
304	Рис отварной с маслом	150	3,6	4,78	36,44	203,2	0,03		27		7,46	63,24	21,98	0,61
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
817,03	Хлеб пшеничный.	40	3,68	1,13	24	120,93	0,04				8	26	5,6	0,44
Итого за Завтрак		501	14	20,63	81,86	569,17	0,17	1,74	48,56		44,56	159,55	44,32	2,34
Обед														
101	Суп картофельный с пшеном с рыбой и укропом	10/250/1	4,51	3,57	20,16	130,81	0,12	8,93	3,68		30,64	84,98	31,56	1,05
243,1	Сарделька отварная с соусом томатным	100	5,68	10,09	5,3	134,73	0,02	0,85	20,04		19,62	58,68	11,4	0,92
143	Рагу из овощей.	150	2,82	7,36	14,85	136,92	0,07	10,05	11,3		52,24	66,58	28,86	0,95
349,03	Компот из сухофруктов.	200	0,06		17,87	71,72		0,4			54,08	15,4	8,05	1,25
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной.	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		801	20,54	23,02	108,28	722,48	0,33	20,23	35,32		179,08	312,04	102,37	6
Полдник														
000,0	Ватрушка с творогом.	100	14,13	7,78	45,83	309,86	0,13	0,2	36,68		83,9	156,84	20,34	1,1
668,02	Напиток из черной смородины.	200	0,21	0,08	16,5	67,56	0,01	42			17,6	6,93	8,64	0,32
Итого за Полдник		300	14,34	7,86	62,33	377,42	0,14	42,2	36,68		101,5	163,77	28,98	1,42
Итого за день			48,88	51,51	252,47	1669,07	0,64	64,17	120,56		325,14	635,36	175,67	9,76

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: понедельник

Сезон: Осень-Зима

Неделя 2, день 7

Неделя: 2

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15	Сыр порционно	10	2,63	2,66		34,46	0,01	0,07	21		0,1	60	5,5	0,07
209,01	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,84	0,03		100		50,22	79,8	8,68	1,12
175,17	Каша Дружба вязкая молочная с маслом сливочным.	200/10	5,51	10,58	32,55	247,46	0,09	1,04	56		111,24	139,64	34,69	0,79
378,07	Чай с молоком и сахаром	200/11	1,55	1,62	13,36	74,22	0,02	0,71	10,2		70,94	50,02	10,88	0,49
817,01	Хлеб пшеничный..	30	2,76	0,85	18	90,7	0,11				20	65	14	1,1
Итого за Завтрак		501	17,53	20,31	64,19	509,68	0,26	1,82	187,2		252,5	394,46	73,75	3,57
Обед														
82,02	Борщ с капустой и картофелем со сметаной и укропом.	250/5/1	1,81	5,21	11,41	99,77	0,05	10,13	5,06		51,33	51,74	25,9	1,12
295,48	Котлеты рубленные из птицы с томатным соусом	100	7,79	9,02	9,98	152,26	0,05	1,24	27,96		17,65	49,39	12,54	0,82
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,64	5,34	40,99	238,58	0,07		25,2		15,35	44,39	11,05	0,97
797,01	Напиток клюквенный Школьный	200	0,05	0,02	15,32	61,66		1,43			10,92	1,05	3,46	0,1
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		826	23,76	21,59	127,8	800,57	0,29	12,8	58,52		117,75	232,97	75,45	4,84
Полдник														
449,11	Десерт "Нежность"	90	3,82	13,63	65,87	401,43								
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
Итого за Полдник		301	3,92	13,66	76,88	446,14		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
Итого за день			45,21	55,56	268,87	1756,39	0,55	14,67	245,72		382,24	631,55	153,44	8,85

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: вторник

Сезон: Осень-Зима

Неделя 2, день 8

Неделя: 2

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
14	Масло порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,09			40		2,4	3		0,02
403,02	Плов с мясом	230	9,58	21,6	46,99	420,68	0,14	1,1	0,13		25,51	154,46	50,18	1,55
393,04	Чай с лимоном, сахаром	200/11/9	0,14	0,02	11,27	45,82		3,63			14,65	4,45	4,45	0,33
817,03	Хлеб пшеничный.	40	3,68	1,13	24	120,93	0,04				8	26	5,6	0,44
Итого за Завтрак		500	13,48	30	82,39	653,52	0,18	4,73	40,13		50,56	187,91	60,23	2,34
Обед														
103	Суп картофельный с вермишелью и укропом.	250/1	2,77	2,18	22,91	122,34	0,1	8,84	10		29,47	65,7	26,56	1,03
256,23	Котлеты "Любительские" рыбные с соусом томатным.	105	7,57	4,12	6,19	92,1	0,05	1,44	37,4		32,42	104,78	24,97	0,7
312,21	Картофельное пюре с маслом и огурцом консервированным.	170	3,24	4,37	20,39	133,88	0,14	6,18	25,94		47,83	88,34	30,92	1,14
350	Кисель	200			30,96	123,84					9,33		1,9	0,1
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		816	21,05	12,67	130,55	720,46	0,41	16,46	73,64		141,55	345,22	106,85	4,8
Полдник														
399,03	Блинчики со сгущенным молоком.	100/10	8,11	7,24	34,44	235,36	0,11	1,48	42,8		146,12	148,58	22,86	0,81
349,03	Компот из сухофруктов.	200	0,06		17,87	71,72		0,4			54,08	15,4	8,05	1,25
Итого за Полдник		310	8,17	7,24	52,31	307,08	0,11	1,88	42,8		200,2	163,98	30,91	2,06
Итого за день			42,7	49,91	265,25	1681,06	0,7	23,07	156,57		392,31	697,11	197,99	9,2

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: среда

Сезон: Осень-Зима

Неделя 2, день 9

Неделя: 2

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
215,04	Омлет натуральный .	60	6,4	7,3	1,3	96,5	0,04	0,13	130,6		50,36	107,27	8,34	1,18
204,13	Макаронные изделия отварные с сыром, маслом сливочным	180/15/6	10,58	9,34	41	290,38	0,07	0,11	56,7		24,18	135,17	21,81	1,11
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
817,01	Хлеб пшеничный..	30	2,76	0,85	18	90,7	0,11				20	65	14	1,1
Итого за Завтрак		502	19,84	17,52	71,31	522,29	0,22	0,29	187,3		106,53	311,56	48,39	3,83
Обед														
102	Суп картофельный с горохом и зеленью.	250/1	5,59	4,12	17,8	130,68	0,2	6,38	20		44,15	89,78	37,42	2,07
417,1	Котлеты по-хлыновски со сметанно-томатным соусом .	100	8,82	11,1	6,83	162,52	0,04	2,73	21,53		22,87	80,84	11,81	1,29
314,23	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным.	150	4,35	4,4	20,63	139,59	0,12		21		17,44	109,69	73,48	2,45
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	123,72	0,01	0,2			21,6	3,4	5,4	0,66
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		791	26,91	21,9	124,98	804,81	0,49	9,31	62,83		128,56	370,11	150,61	8,3
Полдник														
993	Плюшка "Московская"	100	7,38	9,74	60,18	357,9	0,3		9,6		24,16	63,92	11,26	0,98
386	Напиток кисломолочный Кефир	200	5,8	6,4	8	112,8	0,06	1,4	40		240	190	28	0,2
Итого за Полдник		300	13,18	16,14	68,18	470,7	0,36	1,4	49,6		264,16	253,92	39,26	1,18
Итого за день			59,93	55,56	264,47	1797,8	1,07	11	299,73		499,25	935,59	238,26	13,31

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: четверг

Сезон: Осень-Зима

Неделя 2, день 10

Неделя: 2

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
790,05	Запеканка из творога с рисом с соусом молочным сладким	200	21,76	16,83	35,42	380,19	0,08	0,6	90,53		203,41	285,38	34,46	0,95
350	Кисель	200			30,96	123,84					9,33		1,9	0,1
817,01	Хлеб пшеничный..	30	2,76	0,85	18	90,7	0,11				20	65	14	1,1
338,14	Яблоко свежее (нарезка)	70	0,28	0,28	6,86	31,08	0,02	8,09	0,02		11,2	7,7	6,3	1,54
Итого за Завтрак		500	24,8	17,96	91,24	625,81	0,21	8,69	90,55		243,94	358,08	56,66	3,69
Обед														
99	Суп овощной со сметаной и зеленью укропа.	250/5/1	1,92	4,12	10,44	86,52	0,08	11,65	25		41,85	57,38	24,72	0,84
259,4	Жаркое по-домашнему с мясом и кукурузой консервированной	250	8,36	28,9	24,79	392,7	0,23	4,32	0,08		33,34	149,07	45,26	2
646,08	Напиток из апельсинов.	200	0,04	0,02	16,55	66,54		2,6			14,99	5	6,23	0,43
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		796	17,79	35,04	101,88	794,06	0,43	18,57	25,38		112,68	297,85	98,71	5,1
Полдник														
027,0	Витушка с изюмом.	100	7,69	7,58	54,84	318,34	0,13		30		25,69	90,5	14,8	1,31
385	Молоко кипячёное	200	5,68	6,27	9,21	115,99	0,08	2,6	40		240	180	28	0,2
Итого за Полдник		300	13,37	13,85	64,05	434,33	0,21	2,6	70		265,69	270,5	42,8	1,51
Итого за день			55,96	66,85	257,17	1854,2	0,85	29,86	185,93		622,31	926,43	198,17	10,3

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 11)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: пятница

Сезон: Осень-Зима

Неделя 2, день 11

Неделя: 2

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
580,08	"Медальон" мясной с соусом томатным	100	7,03	6,49	10,75	129,53	0,09	2,03	17,56		16,43	83,54	13,48	1,69
312	Картофельное пюре с маслом	150	3,14	4,5	20,06	133,3	0,14	5,18	25,94		43,23	83,54	28,12	1,02
393,02	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
817,1	Хлеб пшеничный .	50	4,6	1,42	30	151,17	0,18				33,33	108,33	23,33	1,83
Итого за Завтрак		514,5	14,89	12,43	72,02	459,5	0,41	10,04	43,5		106,84	279,42	69,14	4,86
Обед														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и укропом	250/5/1	1,79	5,64	9,75	96,92	0,06	18,44	5,02		47,13	47,85	23,03	0,75
243,15	Сосиска отварная с томатным соусом..	105	5,99	13,13	5,3	163,33	0,06	0,85	20,04		24,43	73,83	13,53	0,99
203	Вермишель отварная с маслом сливочным	150	5,3	3,96	32,71	187,7	0,06		21,2		17,22	36,66	11,07	0,81
349,03	Компот из сухофруктов.	200	0,06		17,87	71,72		0,4			54,08	15,4	8,05	1,25
817,1	Хлеб пшеничный .	50	4,6	1,42	30	151,17	0,18				33,33	108,33	23,33	1,83
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		791	19,69	24,45	109,73	737,74	0,41	19,69	46,56		186,69	329,47	93,11	6,8
Полдник														
305,03	Ватрушка с творогом.	100	14,13	7,78	45,83	309,86	0,1	0,15	27,5		62,89	117,59	15,25	0,83
668,02	Напиток из черной смородины.	200	0,21	0,08	16,5	67,56	0,01	42			17,6	6,93	8,64	0,32
Итого за Полдник		300	14,34	7,86	62,33	377,42	0,11	42,15	27,5		80,49	124,52	23,89	1,15
Итого за день			48,92	44,74	244,08	1574,66	0,93	71,88	117,56		374,02	733,41	186,14	12,81

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Основное меню 12 дней 2023 г

День: суббота

Сезон: Осень-Зима

Неделя 2, день 12

Неделя: 2

Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
255	Печень по-строгановски с соусом.	100	11,7	7,16	8,45	145,04	0,16	2,51	6083,5		22,78	222,79	13,36	4,57
314,23	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным.	150	4,35	4,4	20,63	139,59	0,12		21		17,44	109,69	73,48	2,45
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
817,1	Хлеб пшеничный .	50	4,6	1,42	30	151,17	0,18				33,33	108,33	23,33	1,83
Итого за Завтрак		511	20,75	13,01	70,09	480,51	0,46	2,56	6104,5		85,54	444,93	114,41	9,29
Обед														
106	Суп картофельный с фрикадельками рыбными и укропом	14/250/1	4,22	2,96	18,27	116,6	0,13	12,08	3,09		34,85	100,04	37,94	1,25
815,02	Колобки из цыплят "Школьные".	110	10,36	4,09	10,31	119,49	0,05	1,16	39,14		24,14	63,77	38,52	0,87
199	Пюре гороховое.	150	16,25	4,41	32,89	236,23	0,35		21		77,72	163,23	66,73	5,13
646,08	Напиток из апельсинов.	200	0,04	0,02	16,55	66,54		2,6			14,99	5	6,23	0,43
817,1	Хлеб пшеничный .	50	4,6	1,42	30	151,17	0,18				33,33	108,33	23,33	1,83
756	Хлеб ржаной .	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
Итого за Обед		805	37,42	13,2	122,12	756,93	0,76	15,84	63,53		195,53	487,77	186,85	10,68
Полдник														
417,07	Гребешок "Школьный"	100	8,04	9,22	60,56	357,38	0,13	0,05	23,4		21,85	83,42	13,46	1,25
577,04	Напиток из вишни..	200	0,16	0,04	17,09	72,6	0,01	3			17,53	6	7,35	0,15
Итого за Полдник		300	8,2	9,26	77,65	429,98	0,14	3,05	23,4		39,38	89,42	20,81	1,4
Итого за день			66,37	35,47	269,86	1667,42	1,36	21,45	191,43		320,45	1022,12	322,07	21,37

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (в школе) для детей с 7 до 11 лет

Дни смены/приём пищи	Распределение калорийности между приёмами пищи в течение дня							
	Завтрак		Обед		Полдник		Итого за день	
	Калорийность (ккал)	Доля суточной потребности в энергии в %	Калорийность (ккал)	Доля суточной потребности в энергии в %	Калорийность (ккал)	Доля суточной потребности в энергии в %	Калорийность (ккал)	Доля суточной потребности в энергии в %
1 день	539,44	22	846,38	34,5	333,6	13,5	1719,42	70
2 день	520,13	23	667,33	30	380,32	17	1567,78	70
3 день	493,87	20,5	786,86	32,6	407,81	16,9	1688,54	70
4 день	504,42	20	841,69	33,1	429,98	16,9	1776,07	70
5 день	464,75	20	842,17	36	324,89	14	1631,81	70
6 день	569,17	23,9	722,48	30,3	377,42	15,8	1669,07	70
7 день	509,68	20,3	800,57	31,9	446,14	17,8	1756,39	70
8 день	653,52	27	720,46	30	307,08	13	1681,06	70
9 день	522,29	20,4	804,81	31,3	470,7	18,3	1797,8	70
10 день	625,81	24	794,06	30	434,33	16	1854,2	70
11 день	459,5	20,4	737,74	32,8	377,42	16,8	1574,66	70
12 день	480,51	20,2	756,93	31,8	429,98	18	1667,42	70
Общее значение за 12 дней		261,7		384,2		194		70
Среднее значение		22		32		16		
Рекомендуемое распределение калорийности между приёмами пищи в течение дня согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20		20-25		30-35		10-15		

Среднесуточная потребность в пищевых веществах и энергии детей с 7 до 11 лет

	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
1 неделя 1 день	46,49	52,04	266,27	1719,42
1 неделя 2 день	54,72	43,91	238,42	1567,78
1 неделя 3 день	58,05	43,48	267,4	1688,54
1 неделя 4 день	39,73	70,97	243,67	1776,07
1 неделя 5 день	68,06	39,43	251,19	1631,81
1 неделя 6 день	48,88	51,51	252,47	1669,07
2 неделя 7 день	45,21	55,56	268,87	1756,39
2 неделя 8 день	42,7	49,91	265,25	1681,06
2 неделя 9 день	59,93	55,56	264,47	1797,8
2 неделя 10 день	55,95	66,85	257,17	1854,2
2 неделя 11 день	48,92	44,74	244,08	1574,66
2 неделя 12 день	66,37	35,47	269,86	1667,42
Итого за 12 дней	535,02	609,43	3089,12	20.384,22
Среднее значение	52,9	50,79	257,43	1.698,69
Норма по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	77	79	335	2350
Отклонения от нормы				