

УТВЕРЖДАЮ :

И.А.Петрова И.А.



И.А.Петрова
« 20 » 09 20 24 г

СОГЛАСОВАНО :

Директор МБОУ «Крохалевская СОШ»

Старцева Н.Ю.



« 20 »

« 20 » 09 20 24 г

Примерное 2-х недельное меню

для организации питания детей 7-11 лет

в государственных общеобразовательных учреждениях

(осень-зима)

Завтраки

Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей от 7 до 11 лет
в государственных образовательных учреждениях

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюд	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Первая неделя

Понедельник

Завтрак:

1.	102/2008	Каша "Дружба"	200/5	6,55	8,33	35,09	241,11	0,06	0,29	0,01	0,14	108,89	104,48	20,59	0,88
2.	287/2008	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	17,35	89,32	0,01	0,12	0,01	0,05	50,46	35,49	5,25	0,08
3.	366/2008	Сыр (порциями)	20	4,64	5,9	0	72,8	0,01	0,32	0,05	0,08	200	108	10	0,22
4.		Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ. молоком)	50	3,63	2,5	30,65	161,27	0,04	0	0	0	6,98	0	0	0,76
5.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
Итого за завтрак:			500	18,19	18,53	96,39	629,2	0,15	0,73	0,07	0,27	371,33	263,97	39,34	2,24

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюд	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Вторник

Завтрак:

1.	ТУ 031	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	11,02	12,45	7,52	186,09	0,05	0,14	0,03	0,48	28,12	89,25	13,8	0,91
2.	241/2008	Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,3	160,46	0,11	6,41	0,02	0,2	34,29	73,97	24,24	0,99
3.	274/2008	Кисель из концентрата витаминов.	200	1,36	0	29,02	116,19	0	0	0	0	0,68	0	0	0,1
4.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
5.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
Итого за завтрак:			500	19,42	18,98	85,26	586,94	0,57	6,55	0,05	0,68	77,66	223,42	54,99	3,05

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Питт. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Средн

Завтрак:

1.	112/2008	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	6,04	7,27	34,29	227,16	0,13	0,29	0,02	0,17	111,22	145	35,59	2,49
2.	366/2008	Сыр (порциями)	20	4,64	5,9	0	72,8	0,01	0,32	0,05	0,08	200	108	10	0,22
3.	300/2008	Чай с сахаром	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72
4.		Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,05	15	0	0	24	0,3	13,5	3,3
5.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
6.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за завтрак:	625	15,24	14,24	86,45	543,3	0,6	15,63	0,07	0,25	354,06	319,93	79,34	7,78

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Питт. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Четверг

Завтрак:

1.	115/2008	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	7,23	6,67	39,54	246,87	0,1	0,28	0,01	0,72	117,05	191,58	42,87	0,79
2.	282/2008	Компот из свежих яблок	200	0,16	0	14,99	60,64	0,03	3,6	0,14	0,2	21,5	22,46	12,6	0,65
3.		Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40	2,45	4,43	29,18	166,4	0,03	0,01	0	0	10,06	0	0	0,49
		Хлеб пшеничный	50	3,94	0,4	26,6	129,4	0,06	0	0	0	10	32	7	0,6
4.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за завтрак:	520	15,65	11,77	122,43	662,81	0,6	3,89	0,15	0,92	168,18	290,24	75,92	3,28

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16						

Патница

Завтрак:

1.	132/2008	Омлет Натуральный	195	17,46	27,06	4,56	331,62	0,06	0,57	0,12	0,87	108,39	138,78	15,03	1,17
2.	366/2008	Сыр (процвямн)	25	5,8	7,38	0	91	0,01	0,4	0,07	0,1	250	135	12,5	0,28
3.	294/2008	Чай с лимоном	200/5	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2,9	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9
5.		Хлеб пшеничный	50	3,94	0,4	26,6	129,4	0,06	0	0	0	10	32	7	0,6
6.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за завтрак:	500	29,14	35,12	58,59	673,14	0,51	3,87	0,19	0,98	386,01	359,77	53,22	3,7

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16						

Вторая неделя

Понедельник

Завтрак:

1.	104/2008	Каши гречневая вязкая на молоке	200/5	7,94	8,21	35,13	246,17	0,14	0,37	0,02	0,29	152,83	188,12	37,48	2,37
2.	287/2008	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	17,35	89,32	0,01	0,12	0,01	0,05	50,46	35,49	5,25	0,08
3.		Мучиные изделия (булочка с сырной начинкой)	50	3,28	6,09	30,88	191,42	0,04	0	0	0	6,99	0	0	0,43
5.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за завтрак	505	16,46	16,37	108,78	651,11	0,6	0,49	0,03	0,34	224,85	283,81	59,68	3,93

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюд	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16						

Вторник

Завтрак:

1.	1 / 2008	Винегрет овощной	60	0,76	6,08	4,99	77,56	0,02	1,41	0,06	2,72	12,15	19,01	9,73	0,4
2.	141/2008	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30	27,68	11,47	27,57	324,22	0,08	0,58	0,09	0,57	253,65	309,96	41,79	0,86
3.	300/2008	Чай с сахаром	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72
5.		Хлеб пшеничный	50	3,94	0,4	26,6	129,4	0,06	0	0	0	10	32	7	0,6
		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за завтрак:	515	34,37	18,22	83,32	639,32	0,54	2,01	0,15	3,29	289,64	411,6	75,27	3,33

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Липид вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Завтрак:

Среда

1.	114/2008	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	5,12	6,62	32,61	210,13	0,03	1,21	0,02	0,17	31,67	94,67	16,4	0,41
2.	365/2008	Масло сливочное (порциями)	15	0,15	10,8	0,15	99	0	0,42	0	0,15	3,3	2,85	0,45	0,03
3.	294/2008	Чай с лимоном	200/5	0,07	0,01	15,31	61,62	0	2,9	0	0,01	8,05	9,79	5,24	0,9
4.		Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,05	15	0	0	24	16,5	13,5	3,3
5.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
Итого за завтрак:			600	7,91	18,23	76,07	505,95	0,11	19,53	0,02	0,33	72,02	139,81	39,09	4,94

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Липид вещества (гр)			Эн.цен-ть (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Четверг

Завтрак:

1.	ТУ 030	Котлеты из говядины с соусом томатном	100	10,68	11,72	5,74	176,75	0,06	0,13	0	0,65	27,53	112,06	21,29	0,93
2.	227/2008	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,3	35,33	211,1	0,08	0,05	0	0,99	11,39	47,15	17,36	0,92
	366/2008	Сыр (порциями)	20	4,64	5,9	0	72,8	0,01	0,32	0,05	0,08	200	108	10	0,22
3.	283/2008	Компот из сухофруктов витамин	200	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	1,68	56,45	18,31	6,86	1,59
4.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
5.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
Итого за завтрак :			500	25,24	23,39	94,38	698,64	0,57	0,65	0,06	3,4	309,94	345,72	72,46	4,71

№ п/п	№ рецепт. по сборн.	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищ. вещества (гр)			Энцен-ть (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

Питицца

Завтрак:

1.	108/2008	Каша молочная пшеничная жидкая	200/5	7,44	8,07	35,28	243,92	0,01	0,28	0,01	0,17	114,71	153,15	28,61	2,28
2.	300/2008	Чай с сахаром	200	0,12	0	12,04	48,64	0	0,02	0	0	4,27	6,43	3,3	0,72
3.	366/2008	Сыр (порциями)	20	4,64	5,9	0	72,8	0,01	0,32	0,05	0,08	200	108	10	0,22
4.		Кондитерские изделия (Малинка)	40	5,87	2,97	23,33	143,47	0,05	0,05	0	0,46	8,95	30,31	11,25	0,58
5.		Хлеб пшеничный	25	1,97	0,2	13,3	64,7	0,03	0	0	0	5	16	3,5	0,3
6.		Хлеб ржано-пшеничный	25	1,87	0,27	12,12	59,5	0,38	0	0	0	9,57	44,2	13,45	0,75
		Итого за завтрак:	515	20,04	17,14	83,95	573,53	0,1	0,67	0,06	0,71	332,93	313,89	56,66	4,1

Пищевая и энергетическая ценность по циклинному меню с подгруппировкой детей от 7-11 лет

	Пищ. вещества (гр)			Эн-ден-ть (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
	Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
1 день	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
2 день	18,19	18,53	96,39	629,2	0,15	0,73	0,07	0,27	371,33	263,97	39,34	2,24								
3 день	19,42	18,98	85,26	586,94	0,57	6,55	0,05	0,68	77,66	223,42	54,99	3,05								
4 день	15,24	14,24	86,45	543,3	0,6	15,63	0,07	0,25	354,06	319,93	79,34	7,78								
5 день	15,65	11,77	122,43	662,81	0,6	3,89	0,15	0,92	168,18	290,24	75,92	3,28								
6 день	29,14	35,12	58,59	673,14	0,51	3,87	0,19	0,98	386,01	359,77	53,22	3,7								
7 день	16,46	16,37	108,78	651,11	0,6	0,49	0,03	0,34	224,85	283,81	59,68	3,93								
8 день	34,37	18,22	83,32	639,32	0,54	2,01	0,15	3,29	289,64	411,6	75,27	3,33								
9 день	7,91	23,53	61,37	508,25	0,07	4,85	0,07	0,41	248,02	231,31	35,59	1,86								
10 день	25,24	23,39	94,38	698,64	0,57	0,65	0,06	3,4	309,94	345,72	72,46	4,71								
Итого:	20,04	17,14	83,95	573,53	0,1	0,67	0,06	0,71	332,93	313,89	56,66	4,1								
Среднедневное	201,66	197,29	880,92	6166,24	4,31	39,34	0,9	11,25	2762,62	3043,66	602,47	37,98								
норма 50	20,17	19,73	88,09	616,62	0,43	3,93	0,09	1,13	276,26	304,37	60,25	3,80								
Выполнение %	38,5	39,4	167,5	1175	0,6	30	350	6	550	550	125	6								
	52,38	50,07	52,59	52,48	71,83	13,11	0,03	18,75	50,23	55,34	48,20	63,30								

Исползучекая литература:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Изд. Пермь 2008 г.