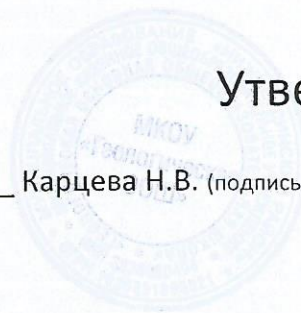


Утверждено



Карцева Н.В. (подпись директора школы)



Перспективное меню

МКОУ «Геологическая ООШ»

(одноразовое горячий обед с 7 -11 лет)

Первый день						
№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
65	Бутерброд с сыром (35/21/5)	60	5,3	7,4	8,5	106
94	Борщ с картофелем с мясом говядины со сметаной	250	6,1	8,3	25,9	103
330	Плов из говядины	200	10,14	6,43	28,65	187
п/п	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90
457	Чай с сахаром	200	0,68		23,05	95
всего за день		855,5	28,62	23,33	125	693

второй день						
№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
115	Суп картофельный с клецками с курицей	250	5,8	8	12,8	158
47	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125
256	Макароны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194
326	Бефстроганов	100	5,6	12,4	5,3	95
п/п	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
всего за день		970,50	28,34	38,30	139,47	905,00

третий день						
№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
1	Салат из капусты белокочанной	60	5,4	7,53	6,31	119
109	Суп-харчо	250	7,3	6,8	12,5	162
377	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114
ТТК № 1	Голень куриная запеченая	120	1,35	8,21	6,01	142
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		990,50	25,21	32,62	98,11	819,00

четвёртый день						
№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
122	Суп с рыбными консервами	250	5,3	8,8	20,5	129
47	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125
202	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180	7	7,83	24,8	150
349	Тефтели из мяса говядины п/ф в молочном соусе	100	3	0,79	4,25	169
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		970,50	24,36	27,02	118,73	855,00

пятый день

№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
2	Салат витаминный	60	4,5	7,3	6,3	120
110	Солянка сборная мясная (с ветчиной)	250	2,8	7,1	11,5	132
256	Макароны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194
339	Котлета из мяса говядины п/ф	100	6	3,9		159
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		870,50	27,84	27,90	114,20	891,00

Шестой день

№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
123	Суп картофельный с фрикадельками	250	9,6	6,5	30,2	174
14	Салат из свежих огурцов	100	0,8	0,1	2,8	15
385	Рис отварной рассыпчатый	180	5,02	7,24	51,8	150
367	Птица (курица) в соусе с томатом	100	5,42	5,5	3,1	216
457	Чай с сахаром	200	0,68		23,05	95
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		1010,50	28,52	20,94	154,75	869,00

седьмой день						
№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
65	Бутерброд с сыром (35/21/5)	60	5,3	7,4	8,5	106
113	Суп гороховый с гречками с мясом говядины п/ф	250	9,6	6,5	16	119
202	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180	7	7,83	24,8	150
327	Гуляш из мяса говядины п/ф	100	11,8	7,34	16,88	103
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90
всего за день		835,50	39,36	30,07	108,29	705,00

восьмой день						
№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
98	Свекольник	250	5,4	4	18,2	150
45	Салат сельдь с картофелем	60	2	6,7	8,83	104
380	Капуста тушеная	180	1,22	6,86	16,135	150
339	Котлета из мяса говядины п/ф	100	6	3,9		159
494	Компот плодов или ягод сушеных	200	0,33	0,2	12,24	91
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		870,50	21,55	22,86	88,81	828,00

девятый день

№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
100	Рассольник ленинградский с мясом говядины п/ф и сметаной	250	5	7	12	150
14	Салат из свежих огурцов	100	0,8	0,1	2,8	15
377	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114
298	Рыба тушеная в сметанном соусе	120	2,59	5,19	6,01	142
п/п	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		1030,50	19,95	22,17	91,20	696,00

десятый день

№ рецепт а	Приём пищи, наименование блюда	масса порций (грамм)	пищевые вещества			энергетическа я ценность (ккал)
			белки (грамм)	жиры (грамм)	углеводы (грамм)	
103	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины п/ф	250	9	7	17	130
65	Бутерброд с сыром (35/21/5)	60	5,3	7,4	8,5	106
207	Каша перловая рассыпчатая	180	2,94	6,5	40,98	248
422	Соус красный основной	30	0,6	0,78	1,86	17
ГТК № 1	Голень куриная запеченая	120	1,35	8,21	6,01	142
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
всего за день		985,50	25,75	31,29	133,95	964,00
Итого за 10 дней			269,50	276,50	1 172,51	8 225,00
Среднее за 10 дней			26,95	27,65	117,25	822,50

77	79	335	2350
26,95	27,65	117,25	822,50
26,95	27,65	117,25	822,5
269,50	276,50	1 172,50	8 225,00
0,00	0,00	-0,01	0,00

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений. Перевалов А.Я., Пермь, 2021 г.

Меню составлено согласно требований СанПиН
2.3/2.4.3590-20

Согласно Приложения 12 ОО с временем
нахождения ребенка до 6 часов один прием пищи -
обед.

Согласно Приложению 12 таблица 3 обед для ОО
30-35%. Принимаем 35 %