

Согласовано
Заместитель Руководителя
межрегионального
управления № 81 ФМБА
России
Начальник ГО в г. Яровое
Алтайского края

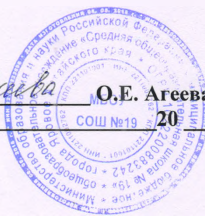
« 26 » _____ 20__ г.



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 19

« 20 » _____ 20__ г.



Примерное цикличное 10-дневное меню для
организации питания детей 5-11 классов, обучающихся в
общеобразовательных организациях г. Яровое
на 2021-2022 учебный год

Первый день- Понедельник

Завтрак	№ рецепту	выход,г									Энерг.цен,	
			Б, г	Ж, г	У, г	Са, мг	Fe, мг	B1, мг	B2, мг	С, мг	ккал	
Омлет натуральный	132	210	17,62	33,97	3,37	142,8	24	0,02	0,03	0,31	390,77	
Бутерброд с колбасой	367	40	5,38	6,72	10,45	7,50	0,97	0,03	0,03	0,00	128,80	
Какао с молоком	269	200	3,77	3,93	25,95	152,22	0,48	0,06	0,18	1,59	153,92	
			26,77	44,62	39,77	302,52	25,45	0,11	0,24	1,90	673,49	

Второй день- Вторник

Завтрак											
Картофельное пюре	241	180	3,75	5,70	16,40	29,60	0,80	0,10	0,08	14,50	109,80
Котлета мясная	пф	100	13,20	9,80	19,80	57,60	1,80	0,12	0,18	0,18	294,00
Кислота аскорбиновая		0,025								25,00	
Компот из сухофруктов	283	200	0,44	0,02	27,80	31,80	1,25	0,00	0,01	0,40	113,00
Хлеб йодированный		25	1,19	1,02	11,88	5,80	0,38	0,04	0,01	40,08	64,15
			18,58	16,54	75,88	124,80	4,23	0,26	0,28	80,16	580,95

Третий день- Среда

Завтрак											
Гуляш из мяса птицы	180	100	12,25	9,75	3,14	23,13	0,95	0,03	0,08	0,48	150,00
Макаронные изделия отварные	227	180	6,60	5,40	31,74	5,70	1,35	0,06	0,03		202,05
Чай с сахаром	299	200	0,05	0,02	9,32	10,60	0,30		0,00	0,03	37,30
Кислота аскорбиновая		0,025								25,00	
Хлеб йодированный		25	1,19	1,02	11,88	5,80	0,38	0,04	0,01	25,51	64,15
			20,09	16,19	56,08	45,23	2,98	0,13	0,12	26,02	453,50

Четвёртый день-Четверг

Завтрак											
Пудинг творожный с рисом	152	200/20	14,12	10,50	23,15	128,20	0,96	0,06	0,24	0,18	250,00

Печенье		30	2,85	2,85	21,60	8,20	0,37	0,03	0,03	0,01	135,00
Какао с молоком	269	200	3,77	3,93	25,95	152,22	0,48	0,06	0,18	1,59	153,92
			20,74	17,28	70,70	288,62	1,81	0,15	0,45	1,78	538,92

Пятый день-Пятница

Завтрак

Сок фруктовый	293	200	0,75		15,15	10,50	2,10	0,02	0,02	3,00	85,30
Рыба, припущенная в мол	165	100	9,33	2,78	4,77	39,40	0,52	0,07	0,08	0,57	118,75
Картофельное пюре	241	180	3,75	5,70	16,40	29,60	0,80	0,10	0,08	14,50	109,80
Хлеб йодированный		25	1,19	1,02	11,88	5,80	0,38	0,04	0,01	18,07	64,15
			15,02	9,50	48,20	85,30	3,80	0,23	0,19	36,14	378,00

Шестой день- Понедельник

Завтрак

Макароньы отварные с сырол	124	155/5/20	8,66	7,97	24,63	104,6	24,9	1,14	0,14	2,6	204,6
Бутерброд с маслом	379	30\5	1,70	15,10	10,26	7,50	0,97	0,03	0,03	0,00	102,00
Чай с сахаром	299	200	0,05	0,02	9,32	10,60	0,30		0,00	0,03	37,30
			10,41	23,09	44,21	122,70	26,17	1,17	0,17	2,63	343,90

Седьмой день- Вторник

Завтрак

Жаркое по- домашнему	181	200	28,80	7,38	25,65	33,18	4,23	0,23	0,37	10,00	283,20
Хлеб йодированный		25	1,19	1,02	11,88	5,80	0,38	0,04	0,01	10,00	64,15
Компот из яблoк с лимoнo	284	200	0,25	0,25	25,35	13,03	3,24	0,85	0,02	3,82	60,64
			30,24	8,65	62,88	52,01	7,85	1,12	0,40	23,82	407,99

Восьмой день- Среда

Завтрак

Плов из мясa свинины	193	200	24,33	20,69	33,71	42,91	2,09	0,06	0,11	0,97	418,37
Хлеб йодированный		25	1,19	1,02	11,88	5,80	0,38	0,04	0,01	0,97	64,15
Чай с сахаром и лимoнoм	294	200/7	0,13	0,02	10,70	13,40	0,34			3,00	43,10

			25,65	21,73	56,29	62,11	2,81	0,10	0,12	4,94	525,62
Девятый день - Четверг											
Завтрак											
Сосиски отварные	205	100	12,20	26,20	0,44	18,40	1,80	0,20	0,16		286,00
Гарнир сложный(картофельн пюре,капуста тушёная)	241/235	100/80	4,23	6,60	26,39	56,85	1,60	0,01	0,11	25,70	176,70
Хлеб йодированный		25	1,19	1,02	11,88	5,80	0,38	0,04	0,01	25,70	64,15
Компот из сухофруктов	283	200	0,44	0,02	27,80	31,80	1,25	0,00	0,01	0,40	113,00
Кислота аскорбиновая		0,025								25,00	
			18,06	33,84	66,51	112,85	5,03	0,26	0,29	76,80	639,85
Десятый день- пятница											
Завтрак											
Каша молочная"Дружба" с маслом сливочным	102	200/5	6,65	8,40	35,37	33,73	3,79	0,19	0,07		300,00
Бутерброд с маслом и повидлом	382	30/7/15	2,58	4,10	28,60	11,30	0,90	0,05	0,03	0,10	161,70
Чай с сахаром	299	200	0,05	0,02	9,32	10,60	0,30		0,00	0,03	37,30
Кислота аскорбиновая		0,025								25,00	
			9,28	12,52	73,29	55,63	4,99	0,24	0,10	25,13	499,00

Меню разработано на основании рекомендаций Сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для ДООУ Пермской государственной медицинской академии Уральского Регионального Центра Питания (2008)

Сборник рецептов на продукцию для питания детей ДООУ, под редакцией Могильного М.П.

и Тутельяна В.А. (Москва 2016г)

Меню составила технолог Тараненко А.Ю.