

Согласовано
Директор *МОУ СОШ х. Красный Сад*
М. Н. Свистункина
МОУ
СОШ
х. Красный
Сад

Российская Федерация
Утверждаю
Директор ООО "Венера"
«Венера» И.В.
Для *09.04.2020*
документов
ОГРН 1063490024522
Полтавград, Ворошиловский рай

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим (завтраки) обучающихся
возрастной группы 7-11 лет МОУ

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества				Энергети-чес	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
бутерброд с маслом сливочным и повидлом	15/30/40	8,4	6,2	35,0	236	3	2004	
Саша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200	7,6	9,8	30,6	273	311	2004	
Зай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004	
Итого за прием пищи:	500	16,2	16,0	80,6	567			

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества				Энергети-чес	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	90/30	11,4	11,9	11,2	200	297/593	2011/2004	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	302	2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378	2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6		
Итого за прием пищи:	510	19,0	18,9	81,3	558			

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества				Энергети-чес	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Вареники из полуфабриката промышленного производства с гворогом , соус молочный	200/30	15,2	15,3	38,5	375	725/596	2004	
Кофейный напиток с молоком	200	2,5	3,6	28,7	152	692	2004	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,5	0,4	9,5	43	338	2011	
Итого за прием пищи:	530	18,2	19,3	76,7	570			

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества				Энергети-чес	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,70	37	ТТК 1,2,3,4, 78	2021/2004	
Гёфтели рыбные с соусом томатным	90/30	10,5	10,1	12,2	169	239	2011	
Картофель отварной (или пюре картофельное)	150	3,0	6,2	24,3	167	518/520	2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	585	18,0	16,9	78,7	523			

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества				Энергети-чес	№ рецен-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста свашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4,78	2021/2204	
Лов из птицы	200	15,4	19,0	31,5	385	492	2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	388	2011	
Хлеб пшеничный	40	2,2	0,2	14,6	69	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	500	19,0	19,6	82,0	586			

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества				Энергетичес	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом сливочным	10/30	6,7	7,6	14,6	136	1	2004	
Каша молочная манная	200	6,8	8,3	35,1	241	302	2004	
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	65	338	2011	
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	2011	
Итого за прием пищи:	590	15,7	18,1	81,3	529			

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4,7,8	2021/2004
Гуляш из филе птицы	100	9,2	12,7	0,5	156	337	2004
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	565	19,0	19,6	78,0	564		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса пор	Пищевые вещества			Энергети-чес	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем с соусом сметанным	200/30	15,2	18,5	38,5	345	725/600	2004
Бутерброд с повидлом	30/40	3,0	0,2	27,5	169	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	2004
Итого за прием пищи:	522	18,5	18,7	81,2	574		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4,7,8	2021/2004
Котлета рубленая из птицы	90	10,5	11,6	20,6	206	498	2004
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	9,4	116	302	2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378	2011
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	18,6	19,0	80,5	523		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Запеканка рисовая с творогом с молоком сгущенным	200/30	14,4	8,7	46,4	337	315	2004
Зутерброд с маслом	10/40	3,0	8,5	19,5	169	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	2004
Итого за прием пищи:	502	17,7	17,2	81,1	566		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал		
Итого за период	179,9	183,3	801,4	5 562,0		
Среднее значение за период	18,9	18,3	80,1	556,2		

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632с.

кого состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л.Марчука - М