





УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный
предприниматель

Депрова Е.В.
В адимировна

## Примерное меню горячего питания (завтраки) для общеобразовательных учреждений

в осенне-зимний период 2023 года для учащихся от 7 до 11 лет

Меню составлено с использованием "Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" ( под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011) и «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (под ред. Марчука Ф.Л., 1996).

День I

					Углеводы,	Эн.		Вита	инны, мг		Ми	неральны	е веществ	8
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Г	ценность , ккал	BI	c	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	200/5	7,55	3,85	60,63	308,00	0,16	1,31	52,16	1,39	147,10	196,60	70.29	2,32
	Бутерброт с маслом сливочным и сыром	30/10/20	6.96			188,40		0,13	70,80	0,36	167,04	115,20	11,34	
382	Какао с молоком	200	5,09	4,43	21,97	148,25	0,06	1,50	24,40	0,16	152,20	124,56	21,34	0,47
пр	Фрукты по сезону	100-150	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
	Итого	565,00	20,60	18,24	120,60	729,05	0,29	7,94	147,36	2,16	480,34	450,36	120,06	6,17

День

День 2														
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Эн. ценность		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	a
						, ккал	B1	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
269	Котлеты, биточки особые	90	8,32	9,02	10,06	128,00	0,05	0,41	33,00	1,62	23,65	1,62	16,50	0,68
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,73	6,08	31,98	205,50	0,06	0,00	33,30	0,58	14,17	43,83	8,45	0,95
1	Сок фруктовый, ягодный, овощной. (Сок фруктовый в индивидуальной упаковке)	200	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	530	20,52	17,79	95,31	590,04	0,131	6,1	76,65	2,51	61,92	70,84	36,55	4,59

День 3

30		D	F	210	Углеводы,	Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	8
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	r	ценность , ккал	B1	C	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	_Fe
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	17,44	16,76	16,28	286,00	0,20	0,90	48,42	4,89	_53,80	72,00	19,98	3,26
302	Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	150	4,58	4,99	20,53	145,50	0,11	0,00		1,39	8,44	108,87	72,03	2,40
70-71	Овощи натуральные соленные или свежие( помидоры или огурцы или капуста)	60-100	0,66	0,02	2,28	21,12	0,03	8,75	0,00	0,25	7,00	13,00	10,00	0,45
342	Компот из ягод и плодов свежемороженных	200	0,52	0,18	28,86	122,60	0,07	138,10		0,80	118,50	92,00	67,12	3,56
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	560	28,09	22,88	98,64	719,67	0,41	147,75	48,42	7,33	187,74	285,87	169,13	9,67

Лень 4														
					Углеводы,	Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	г г	ценност ь, ккал	Bi	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
234	Котлеты или биточки рыбные	90	9,75	4,95	3,80	105,00	0,05	0,34	14,80	0,52	44,13	99,55	22,33	0,79
312	Пюре картофельное (картофель отварной) с маслом сливочным	150	3,06	4,80	20,44	137,25	0,11	0,00		1,39	8,44	108,87	72,03	2,40
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
1	Сок фруктовый, ягодный, овощной. (Сок фруктовый в индивидуальной упаковке)	200	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого	530	19,28	12,44	77,51	498,79	0,18	6,03	25,15	2,22	76,67	233,81	105,96	6,15

День 5														
					Углеводы,	Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральные	е веществ	8
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Г	ценност ь, ккал	B1	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
291	Плов из птицы	240	22,26	14,88	43,74	379,20	0,19	8,47	36,40	6,89	48,00	246,12	70,10	2,43
70-71	Овощи натуральные соленные или свежие( помидоры или огурцы или капуста)	60-100	0,66	0,02	2,28	21,12	0,03	8,75	0,00	0,25	7,00	13,00	10,00	0,45
342	Компот из ягод и плодов свежемороженных	200	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	0,49	0,50	118,93	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	560	26,78	15,70	199,64	629,17	0,24	22,22	36,40	7,39	69,00	273,12	88,10	5,68

День 6														
						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральные	е веществ	8
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценност ь, ккал	<b>B</b> 1			PP	C-	p	24-	F.
							DI		А, мкг	rr	Ca		Mg_	Fe
	Каша вязкая молочная из гречневой													
174	крупы с маслом сливочным	200/5	7,55	3,85	60,63	308,00	0,16	1,31	52,16	1,39	147,10	196,60	79,38	2,32
l _	Бутерброт с маслом сливочным и сыром	30/10/20	6,96	9,96	17,80	188,40	0,05	0,13	70,80	0,36	167,04	115,20	11,34	0,58
382	Какао с молоком	200	5,09	4,43	21,97	148,25	0,06	1,50	24,40	0,16	152,20	124,56	21,34	0,47
пр	Фрукты по сезону	100-150	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
	Итого	565	20,6	18,24	120,6	729,05	0,288	7,94	147,36	2,16	480,34	450,36	120,06	6,17

День 7

№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Эн. ценность		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	a
			·	•	Г	, ккал	B1	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
269	Котлеты домашние	90_	12,73	22,58	10,92	283,09	0,09	0,01	12,10	0,04	13,17	92,10	17,55	1,35
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,73	6,08	31,98	205,50	0,06	0,00	33,30	0,58	14,17	43,83	8,45	0,95
342	Компот из ягод и плодов свежемороженных	200	0,52	0,18	28,86	122,60	0,07	138,10		0,80	118,50	92,00	67,12	3,56
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	530	24,45	31,53	104,83	783,33	0,22	138,80	55,75	1,48	155,94	239,32	96,72	6,02

День 8

день о						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность , ккал	<b>B</b> 1	C	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	17,44	16,76	16,28	286,00	0,20	0,90	48,42	4,89	53,80	72,00	19,98	3,26
302	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом сливочным	150	4,58	4,99	20,53	145,50	0,11	0,00		1,39	8,44	108,87	72,03	2,40
1	Овощи натуральные соленные или свежие( помидоры или огурцы или капуста)	60-100	0,66	0,02	2,28	21,12	0,03	8,75	0,00	0,25	7,00	13,00	10,00	0,45
389	Сок фруктовый, ягодный, овощной. (Сок фруктовый в индивидуальной упаковке)	200	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	560	28,57	22,70	89,98	681,47	0,36	14,65	48,42	6,78	83,24	207,87	110,01	8,91

День 9

					Углеводы,	Эн.		Вита	мины, мг		Ми	теральны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	г псводы,	ценност								
					_	ь, ккал	<b>B</b> 1	C	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
	Запеканка рисовая с творогом и													
188	молоком сгущенным	150/30	16,12	14,46	92,24	550,66	0,08	0,52	52,80	4,04	181,88	241,63	46,38	1,18
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	2,83	0,00	0,03	14,20	4,40	2,40	0,36
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/15	2,36	7,49	14,89	136,00	0,04		45,00	0,31	9,45	25,31	4,72	0,39
пр	Фрукты по сезону	100-150	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
	Итого	525	18,55	21,97	122,13	746,66	0,118	3,35	97,8	4,38	205,53	271,34	53,5	1,93

## День 10

					V	Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	8
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценност ь, ккал	B1	C	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
289	Рагу из пицы	240	18,23	19,08	20,85	297,60	0,15	8,88		6,30	40,08	270,40	55,82	5,06
1	Овощи натуральные соленные или свежие( помидоры или огурцы или капуста)	60-100	0,66	0,02	2,28	21,12	0,03	8,75	0,00	0,25	7,00	13,00	10,00	0,45
249	Компот из смеси сухофруктов	200	3,31	0,45	16,07	132,00	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,36	0,84	21,60	99,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	560	27,93	20,69	75,29	619,92	0,20	22,63	0,00	6,80	61,08	297,40	73,82	8,31
Итого за п		5485 00	235 37	202 18	1104 53	6727 15	2.43	377 41	683 31	43.21	1961 90	2700 20	1030 52	(2.66

Итого за период 1104,53 | 6727,15 | 2,43 | 377,41 | 683,31 1861,80 | 2780,29 | 1039,52 | 63,60 5485,00 235,37 202,18 43,21 548,50 23,54 20,22 110,45 672,72 0,24 37,74 68,33 4,32 186,18 278,03 Среднесуточные показатели 103,95 6,36