





Меню приготавливаемых блюд

Возрастная

категория:

7-11 лет

СОГЛАСОВАНО

(должность) (фИО) (дата)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Ne
			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
lеделя 1 День 1	1				,	,	
ЗАВТРАК	Каша "Дружба"	200	9,27	4,77	21,36	185,3	260
	Батон нарезной	40	3,00	1,00	20,80	108	
	Масло сливочное	10	0,13	6,15	0,17	56,6	105
	Сыр твердый порциями	10	2,60	2,65	0,35	35,56	100
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	166,84	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ІТОГО ЗА ЗАВТ	TPAK	500	18,2	19,35	79,7	580,34	
БЕД	Огурцы соленые	60	0,48	0,06	1,02	7,8	б/н
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	200	2,20	4,60	15,62	122,12	144
	Тефтели куриные	90	11,43	15,10	17,36	230,95	390
	Соус томатный	20	0,12	0,75	1,07	11,5	453
	Макаронные изделия отварные	150	5,80	2,91	35,55	191,4	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ТОГО ЗА ОБЕ		780	24,07	24,05	102,66	716,11	
полдник	Напиток из вишни	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511
- Saledi II. II.	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	10,50	11,35	40,44	244,2	543
итого за пол		300	10,62	11,35	49,02	278,54	040
ИТОГО ЗА ДЕНІ	Di	1580	52,89	54,77	231,38	1574,99	
цень 2							T
3ABTPAK	Каша манная вязкая	200	9,54	11,72	24,10	251,31	250
	Булочка с корицей	100	7,62	6,17	51,26	296,07	438
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
итого за завт		500	17,4	17,89	82,5	577,18	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	3,00	4,44	58,2	
	Свекольник	200	1,80	2,88	13,54	92,3	131
	Рыба под маринадом	90	13,51	14,67	32,50	228,6	343
	Пюре картофельное	150	6,29	4,46	36,05	182,66	312
	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕ	Д	760	26,42	25,7	115,95	706,36	
полдник	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	9,60	9,70	29,65	192,26	543
итого за пол		300	9,6	9,7	44,65	287,26	
ИТОГО ЗА ДЕН		1560	53,42	53,29	243,1	1570,8	1
День 3							
SABTPAK	Запеканка из творога с ягодным соусом	200	17,12	16,56	52,16	395,52	117
	Фрукт свежий, сезонный	100	0,40	0,40	10,80	47	1
	Чай с клубникой и сахаром	200	0,40	0,02	8,06	33,22	494
итого за зав		500			71,02		494
ОБЕД			17,78	16,98	-	475,74	47
ОВЕД	Свекла отварная	60	0,90	0,06	5,28	25,2	17
	Суп картофельный с рисом на курином бульоне	200	2,58	4,64	15,20	113,28	155.3
	Котлета куриная	90	12,80	14,72	29,57	181,3	99
	Каша из гороха с маслом	150	6,20	5,71	25,91	236,49	418
	Напиток витаминизированный	200	0,00	0,00	19,00	75	РЦ 10.8
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	-
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕ	Д	760	26,44	25,76	116,38	743,17	
полдник	Кисломолочный продукт	200	4,40	4,00	18,60	158	
	Булочка с кокосовой стружкой	100	6,50	7,40	30,26	191,2	564
итого за пол	дник	300	10,9	11,4	48,86	349,2	
ИТОГО ЗА ДЕН	b:	1560	55,12	54,14	236,26	1568,11	
День 4							
ЗАВТРАК	Огурцы соленые	60	0,48	0,06	1,02	7,8	б/н
	Митбол куриный	90	11,40	14,94	19,90	262,6	412
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,64	3,91	38,85	225,67	237
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
							143
UTOFO 01 0:-	Хлеб пшеничный витаминизированный	15	0,99	0,13	5,70	29,85	+
ИТОГО ЗА ЗАВ	IPAR	515	18,71	19,1	72,53	553,96	1

БЕД	Морковь отварная	60	0,79	0,06	4,20	21,21	16
	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	200	3,42	2,58	20,04	152,36	147
	Рагу из птицы	240	17,56	22,36	56,97 10,62	405,36	407 508
	Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный витаминизированный	30	0,08 1,98	0,00 0,27	11,40	40,44 59,7	508
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ТОГО ЗА ОБЕД		760	25,81	25,63	113,25	731,27	
олдник	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	200	0,20	0,20	18,80	100	
	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	100	9,70	10,30	30,50	241,36	543
того за полд		300	9,9	10,5	49,3	341,36	
ТОГО ЗА ДЕНЬ	:	1575	54,42	55,23	235,08	1626,59	
ень 5 АВТРАК	Tv	1 000	44.70	45.45	04.00	054.00	T 000
ABIPAK	Макаронные изделия, запеченные с сыром	100	11,70 6,36	15,15 2,98	31,38 43,92	251,36 290,82	296 564.3
	Булочка с сахаром Чай с лимоном и сахаром	200	0,30	0,00	7,14	29,82	144
ТОГО ЗА ЗАВТ		500	18,3	18,13	82,44	571,98	144
БЕД	Икра свекольная	60	0,89	1,57	5,92	41,24	119
	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	200	2,10	4,68	7,56	81,46	142
	Плов мясной	240	18,59	19,37	61,62	489,23	265
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ТОГО ЗА ОБЕД		760	25,86	26,39	107,98	772,15	
олдник	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511
TOTO 24 POST	Рогалик со сгущенкой	100	9,50	10,20	30,50	245,28	573
ТОГО ЗА ПОЛД ТОГО ЗА ДЕНЬ	Annual and the second s	300 1560	9,64 53,8	10,26 54,78	38,5 228,92	277,98 1622,11	-
еделя 2 День 6		1000	55,6	34,78	220,92	1022,17	
АВТРАК	Каша манная вязкая	220	12,45	14,80	26,51	276,45	250
	Джем	30	0,00	0,00	20,40	81,6	5/н
	Батон нарезной	50	3,75	1,25	26,00	135	T O/H
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ТОГО ЗА ЗАВТ		500	16,4	16,11	79,97	521,09	140
БЕД	Морковь отварная	60	0,79	0,06	4,20	21,21	16
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200	2,22	3,50	8,90	76,2	128
	Соус Болоньезе	90	12,80	17,65	35,20	265,6	б/н
	Спагетти отварные с маслом	150	5,65	2,50	35,59	191,4	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	-
TOPO 3A OBEL		760	25,5	24,34	115,93	706,75	-
толдник	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
итого за полд	Брецель	300	9,70	10,20	33,70	238,26	555
ТОГО ЗА ДЕНЬ		1560	51,6	10,2 50,65	48,7 244,6	333,26 1561,1	-
день 7		1 .000	01,0	1 00,00	277,0	1001,1	
BABTPAK	Каша пшенная молочная жидкая	200	10,10	9,08	38,62	286,82	267
	Булочка с кокосовой стружкой	100	6,50	7,40	30,26	191,2	564.
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ІТОГО ЗА ЗАВТ	PAK	500	16,84	16,48	76,02	507,82	
БЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	3,00	4,44	58,2	
	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	200	3,20	5,60	17,65	133,25	144
	Гуляш из отварного мяса	90	13,96	13,14	22,50	234,24	367
	Рис отварной	150	3,87	4,70	40,08	218,03	414
	Напиток из вишни	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	-
ТОГО ЗА ОБЕД	Хлеб ржаной	760	1,98 25,83	0,36 27,09	10,02 114,67	52,2 789.96	+
полдник	Кисломолочный продукт	200	4,40	4,00	18,60	789,96 158	+
	Пирог морковный	100	5,68	6,49	30,80	190,46	б/н
того за полд		300	10,08	10,49	49,4	348,46	U/F
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		1560	52,75	54,06	240,09	1646,24	
Јень 8							
ABTPAK	Омлет с зеленым горошком	160	12,98	15,77	31,55	289,86	302
	Батон нарезной	40	3,00	1,00	20,80	108	
	Фрукт свежий, сезонный	100	0,40	0,40	10,80	47	
TOPO 01 515	Чай с клубникой и сахаром	200	0,26	0,02	8,06	33,22	494
TOFO 3A 3ABT		500	16,64	17,19	71,21	478,08	-
БЕД	Икра свекольная	60	0,89	1,57	5,92	41,24	119
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	200	2,56	4,36	13,68	104,78	134
	Жаркое из птицы Напиток с черной смородиной	240	18,42 0,14	19,20	65,70	435,23	407
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,06	8,00 11,40	32,7 59,7	511
	Хлео пшеничный витаминизированный Хлеб ржаной	30	1,98	0,27	10,02	59,7	1
ТОГО ЗА ОБЕД		760	25,97	25,82	114,72	725,85	1
олдник	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	200	0,20	0,20	18,80	100	1
overest (Fig. 1980) Fig. 1980	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	100	9,70	10,30	30,50	241,36	543
того за пол		300	9,9	10,5	49,3	341,36	1
		1560	52,51	53,51	235,23	1545,29	
того за день							_
OWNERS OF TAXABLE PARTY.							
ІТОГО ЗА ДЕНЬ Іень 9 ВАВТРАК	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая	200	9,76	9,58	30,58	297,16	26
Јень 9	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая Булочка с кунжутом	200	9,76 8,34	9,58 8,40	30,58 45,20	297,16 251,3	26 564

ОБЕД	Морковь отварная	60	0,79	0,06	4,20	21,21	16
	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	200	2,52	5,38	6,92	115,88	157
	Голубцы ленивые	90	10,69	14,97	18,85	246,5	372
	Соус томатный	20	0,12	0,75	1,07	11,5	453
	Каша пшеничная	150	7,61	3,42	42,02	218,52	243
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		780	25,77	25,21	105,1	765,95	
полдник	Компот из замороженной ягоды	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511.1
	Плюшка новомосковская	100	10,20	9,60	35,20	263,4	270
итого за по	олдник	300	10,32	9,62	43,78	297,74	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1580	54,39	52,87	231,72	1640,19	
День 10							
ЗАВТРАК	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,9	б/н
	Плов из отварной птицы	240	16,57	18,90	55,10	413,26	406
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
ИТОГО ЗА ЗА	ABTPAK	500	19,03	19,2	74,15	506,66	
ОБЕД	Свекла отварная	60	0,90	0,06	5,28	25,2	17
	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200	2,24	4,22	7,40	77,26	142
	Митбол куриный	90	11,40	14,94	19,90	262,6	412
	Пюре картофельное	150	6,29	4,46	36,05	182,66	312
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
итого за оі	БЕД	760	25,11	24,45	101,51	707,94	
полдник	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	9,60	9,70	29,65	192,26	543
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		300	9,6	9,7	44,65	287,26	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1560	53,74	53,35	220,31	1501,86	
ИТОГО ЗА ВЕ	ЕСЬ ПЕРИОД:	15655	534,64	536,65	2346,69	15857,28	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1565,5	53,464	53,665	234,669	1585,728	

	Масса порции нетто гр)	Энергетическая ценность Ккал		
		белки, г	жиры,г	углеводы,г	
Суточная потребность в пищевых веществах		77	79	335	2350
ЗАВТРАК					
Норма завтрака	500	15,40-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
Доля суточной потребности в пищевых веществах завтрака 20-25%	501,5	17,76	17,847	77,238	534,935
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		23%	23%	23%	23%
ОБЕД					
Норма обеда	700	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25	705-822,5
Доля суточной потребности в пищевых веществах обеда 30-35%	764	25,678	25,444	110,815	736,551
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		33%	32%	33%	31%
полдник					
Норма полдника	300	7,7-11,5	7,9-11,85	33,5-50,25	235-352,5
Доля суточной потребности в пищевых веществах полдника 10-15%	300	10,026	10,374	46,616	314,242
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		13%	13%	14%	13%
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:					
Норма завтрак , обед, полдник 60-75%	1500	50,82-63,53	52,14-65,18	221,1-276,38	1551-1938,75
Доля суточной потребности в пищевых веществах 60-75%:	1565,5	53,464	53,665	234,669	1585,728
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		69%	68%	70%	67%

Среднесуточное содержание витаминов и микроэлементов в меню:

витамины		минеральные вещества		Перечень продуктов обогащенных витаминами и микроэлементами и их кратность включения в меню:
С (мг/сут)	85,96	Кальций (мг/сут)	383,749	
В1 (мг/сут)	1,114	Фосфор (мг/сут)	338,279	Перечень продуктов обогащенных лакто и бифидобактериями:
В2 (мг/сут)	0,94	Магний (мг/сут)	115,277	
А (рет.экв/сут)	104	Железо (мг/сут)	11,815	Использованные сборники рецептур: Вне сборников Организация питания детей в ДОУ, Г.Н.Панкратова, Челябинск, 2005 г. Перевалов А.Я. Пермь, 2013г. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2010г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, части 1-2/ Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной Изд. Хлебпродинформ, 1996. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.
D (мкг/сут)	247	Фтор (мг/сут)	1,163	Возможные замены блюд: