

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



Утверждаю:

Директор: *И. П. Митусова*



1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ДРУЖБА	160	10,86	11,92	27,76	206,00	54-16к	2017м
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	40	0,80	15,60	68,30	218,40		2017м
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022н
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017м
Итого за прием пищи:	520	12,46	28,12	125,36	550,80		

10-тидневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся в образовательном учреждении

11 лет МОУ

Утверждаю:

Директор:

«Бизнес Консалтинг»

№1

РОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО

ОГРН 102705

ИНН 70/05

ПРИЕМ ПИЩИ

Прием пищи, наименование блюда

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	60	0,9	0,1	5,1	24,4	52	2017г
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ И СОУСОМ ТОМАТНЫМ 80/20	100	10,90	10,90	13,50	205,60	279	2021г
КАША ГРЕЧЕВАЯ	150	3,99	4,50	17,72	125,90	171	2017г
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022г
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,5	24,16	116,9	701	2010г
Итого за прием пищи:	560	19,93	16,00	75,48	530,80		

И.И. Директор



Утверждаю:

Директор:



3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/ СОЛЕННЫЕ В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,6	0,0	1,4	8,0	70/71	2017м
ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ	200	15,10	19,00	30,20	345,80	265	2017м
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1нн	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,5	24,16	116,9	701	2010м
Итого за прием пищи:	510	19,94	19,50	71,76	537,10		

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

Утверждаю:

Директор:



4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 90/30	120	11,60	11,80	13,00	159,00	54-14р	2017м
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	3,70	5,70	28,20	195,70	203	2010м
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,3	24,16	116,9	701	2010м
Итого за прием пищи:	520	19,54	18,00	80,56	531,60		

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

Утверждаю:

Директор:



Н. Н. Иванченко

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА ПТИЦЫ	90	8,60	10,40	6,80	158,30	246	2017м
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	160	3,04	4,50	24,55	151,40	125	2017м
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/ СОЛЕННЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	70/71	2017м
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,40	0,00	20,40	84,30	54-1нн	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,14	0,4	19,3	93,45	701	2010м
Итого за прием пищи:	550	15,59	15,35	71,89	492,45		

7-11 лет МОУ

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся

Утверждаю:

Директор:

6 день

Сборник рецептов



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ МАННАЯ	180	9,5	9,2	35,66	238,06	54-28к	2017м
БУТЕРБРОД С СЫРОМ 35/5/10	50	5,80	8,00	11,60	147,00	3	2017м
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,16	2,66	15,94	100,60	54-23гн	2022н
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017м
Итого за прием пищи:	500	19,06	20,46	77,50	554,06		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-14 лет МОУ



Утверждаю:

Директор:



Антоненко

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Икра кабачковая	60	0,90	4,30	3,75	57,70	54-233	2017м
КОТЛЕТЫ МЯСО КАПУСТНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 90/30	120	9,00	8,70	20,20	205,60	279/54-3с	2017м
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,99	4,50	17,72	125,90	171	2017м
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1хн	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м
Итого за прием пищи:	560	16,56	17,80	72,16	526,50		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся в возрасте от 7-11 лет МОУ

Утверждаю:

Директор:



И. И. Ситникова

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	70/71	2017м
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	11,92	18,10	45,30	305,00	259	2017м
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-45гн	2022гн
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,5	24,16	116,9	701	2010м
Итого за прием пищи:	510	16,47	18,7	85,3	484,9		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся в возрасте от 7-11 лет МОУ

Утверждаю:

Директор:



Я. Митяев

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 90/30	120	11,30	12,10	14,60	205,60	294/54-3	2017м
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	3,70	5,70	28,20	195,70	203	2017м
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м
Итого за прием пищи:	500	17,67	18,10	72,49	532,20		

Муниципальное бюджетное учреждение «Центр образования №3 имени Вера-Ивановны Комаровой» СОШ №3 имени Вера-Ивановны Комаровой, 7-11 лет МОУ

Утверждаю:

Директор:



Р.П. Смирнов

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ 200/30	230	10,9	15,3	38,8	256,9	208	2017м
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	338
ЧАЙ КАРКАДЕ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-45гн	2022гн
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,5	24,16	116,9	701	2010м
Итого за прием пищи:	600	15,64	16,40	86,46	484,20		

МЕРНОМУ ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	бж	уг	ккал
Итого за период	83,44/106,32	91,81/105,01	394,9/381,58	2807,27/2513,87
Среднее значение за период	16,7/21,26	18,23/21,0	78,98/63,71	561,45/502,76
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 543с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

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