

Утверждаю
Директор школы З.М.Лопатина
Приказ от 21.11.2023 № 632

Десятидневное меню
для организации питания
обучающихся 1-4 классов
МКОУ «Верхнеключевская СОШ»
Сезон: осеннее-зимний

	ОБЕД																			
29	1 Салат из свеклы с чесноком	60			0,99		0,55		5,2		29,9		0,01	5,7	0	0,06	21,09	24,58	12,54	0,8
	Свекла			73																
	Чеснок			2																
	Сметана			4																
86	2 Суп лапша с курой	250			6,18		4,37		7,9		90,54		0,14	12	0	12,7	25,85	76,8	31,13	1,18
	Лапша			13																
	Морковь			12,5																
	Лук			12																
	Кура			30																
	Масло растительное			2																
	Соль			1,5																
	Масло сливочное			2																
	Вода			175																
291	3 Плов с мясом	200			19,2		15,6		18,63		285,78		0,08	1,26	60	12,7	56,38	249,13	59,38	2,74
	Рисовая крупа			46																
	Морковь			20																
	Масло растительное			3																
	Масло сливочное			2																
	Соль			1																
	Лук			13,8																
	Мясо			60																
377	4 Чай с лимоном	200			0,18		0,03		15,26		63,61		0,02	7,34	0,02	0,02	225,1	371,08	198,16	36,84

День: среда
 Неделя: первая
 Сезон: осенне-зимний
 Возраст: с 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование продукта	Масса порции		брутто		белки		жиры		углеводы		к/калл		Витамины(мг)				Минеральные вещества (мг)			
		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		В	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК																				
182	1 Каша ячневая на молоке со слив. маслом	200				2,59		2,86		19,02		112,17		0,26	1,2	81	0,34	158,6	257,30	86,70	2,75
	Ячневая крупа			25																	
	Молоко цельное			120																	
	Масло сливочное			2,5																	
	Сахар			7																	
	вода			45,5																	
376	2 Чай с сахаром	200				0,2		0		14		28		0	0	0	-	6	0	0	0,4
	Чай			1																	
	Сахар			15																	
	Вода			184																	
6	4 Бутерброд с маслом	35				0,79		12,45		3,98		133,48		0	0	88,5	0,25	1,5	3	0	0
	Масло сливочное			15																	
	Хлеб пшеничный			20																	
	4 Хлеб пшеничный	50		50		3,6		0,35		24		113,50		0,024	-	-	0,31	5,52	20,9	7,92	0,26

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне – зимний

Возраст: с 7-11 лет

№ ре це пт ур ы	Наименование продукта	Масса порции		брутто		белки		жиры		углеводы		к/калл		Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		В	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК																				
182	1 Рисовая каша на цельном молоке со слив. маслом	200				2,65		3,73		27,65		154,89		0,19	0,67	15,03	0,12	46,93	50,2	12,7	2,83
	Рис			20																	
	Молоко цельное			50																	
	Масло сливочное			2,3																	
	Сахар			5																	
	Вода			113, 7		-		-		-		-		-	-	-	-	-	-	-	-
376	2 Чай с сахаром	200				0,2		0		14		28		0	0	0	-	6	0	0	0,4
	Чай			1																	
	Сахар			15																	
	Вода			184																	
3	3 Бутерброд с сыром	45		45		4,73		4,09		4,83		79,1		0,02	0,09	35,7	0,190	106	98,7	4,8	0,12
	Хлеб пшеничный			30																	
	Сыр			10																	
	4 Хлеб	50		50		3,6		0,35		24		113,50		0,024	-	-	0,31	5,52	20,9	7,92	0,26

День: вторник
 Неделя: вторая
 Сезон : осенне – зимний
 Возраст : с 7-11 лет

№ ре це пт ур ы	Наименование продукта	Масса порции		брутто		белки		жиры		углеводы		к/калл		Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		С7-11 лет		С7-11 лет		С7-11 лет		С7-11 лет		С7-11 лет		С7-11 лет		В	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК																				
4	1 Каша пшеничная на цельном молоке со слив. маслом	200				3,46		3,42		22,56		135,07		0,17	0,54	0,17	0,48	192,2	117	23,06	1,18
	Молоко цельное			120																	
	Пшено			38																	
	Сахар			4																	
	Масло сливочное			4																	
376	2 Чай с сахаром	200				0,2		0		14		28		0	0	0	-	6	0	0	0,4
	Чай			1																	
	Сахар			15																	
	Вода			184																	
	3 Хлеб пшеничный	50		50		3,6		0,35		24		113,50		0,024	-	-	0,31	5,52	20,9	7,92	0,26

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне – зимний

Возраст: с 7-11 лет

№ ре це пт у р ы	Наименование продукта	Масса порции		брутто		белки		жиры		углеводы		к/калл		Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		С 7-11 лет		В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК																				
160	1 Суп молочный вермишелевый со слив. маслом	200				4,4		3,92		10,4		278,32		0,06	0,65	0,04	0,24	126,8	152	24,6	0,25
	Макаронные изделия			16																	
	Молоко цельное			100																	
	Масло сливочное			2																	
	Сахар			2																	
	Вода			84																	
376	2 Чай с сахаром	200				0,2		0		14		28		0	0	0	-	6	0	0	0,4
	Чай			1																	
	Сахар			15																	
	Вода			184																	
6	4 Бутерброд с маслом	35				0,79		12,45		3,98		133,48		0	0	88,5	0,25	1,5	3	0	0

При составлении меню использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1
8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях / Под редакцией ; М П Могильного В А Тутельяна ; М ДеЛи плюс,2015 год
- 9 Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных общеобразовательных организациях ;2-е Исправленное издание 2016 года
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003 года