

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» пст.Подзь

Утверждаю
Директор

_____/Е.В.Медведева/
«01» сентября 2022г.

**Примерное десятидневное меню для учащихся МБОУ «СОШ» пст.Подзь
(горячие завтраки и обеды)**

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 – 11 лет

Меню составлено на основе Сборника технологических нормативов, рецептур и блюд кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов и детских оздоровительных учреждений. – Пермь, 2001

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1 день														
	ЗАВТРАК													
№ 4	1.Салат из свежей капусты	100	0,84	5,06	5,32	70,02	---	42,05	---	---	45,52	---	17,24	26,17
№ 100	2.Каша геркулесовая молочная с маслом	250	6,94	9,39	29,75	224,48	0,16	1,06	0,04	1,11	145,9	58,48	206,1	2,46
	3.Сыр	40	9,4	12,36	1,4	152	0,01	0,96	0,08	---	304	169,6	---	---
№ 344	4. Хлеб пшеничный с маслом	30/20	2,4	16,77	15,09	217,4	0,04	-----	0,1	-----	12,2	28,7	11,1	0,52
	5.Яйцо отварное	40	4,41	4	0,24	54,63	0,02	-----	0,12	-----	19,14	64,38	18,79	0,93
№265	6.Чай с лимоном	200/8	0,06	-----	15,22	58,27	-----	2,8	-----	-----	11,71	1,54	0,84	0,08
	ОБЕД													
№ 22	1.Салат из свеклы с чесноком	100	1,56	9,99	9,82	133,63	0,01	9,05	-----	6,7	33,75	39,4	38,85	1,26
№ 43	2. Суп крестьянский с крупой	250	2,53	8,13	15,84	143,4	0,05	21,52	0,02	3,45	37,4	73,3	25,85	1,08
№ 171	3.Шницель мясной с соусом	100	13,95	15,01	16,56	253,89	0,04	2,11	0,03	0,39	32,77	155,04	19,05	1,95
№ 204	4.Макаронны отв.	200	7,12	8,03	51,21	293,08	0,11	-----	0,04	1,42	14,22	60,87	11,15	0,82
№ 254	5.Компот из свежих яблок	200	0,76	---	23,85	94,1	0,02	10	---	---	24,7	22	16,4	1,6
	6.Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	0,045	-----	-----	-----	7,8	24,9	10,5	0,48
	7. Хлеб ржаной	30	2,28	0,31	25,44	59,4	0,05	-----	-----	-----	8,44	33,4	13,83	0,63

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
10 день														
	ЗАВТРАК													
№ 1	1.Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26	0,12	19	0,03	7,28	28,26	80,94	27,98	1,03
№ 98	2.Каша манная молочная с маслом	250	6,49	7,72	32,73	218,11	0,07	1,06	0,04	0,09	135,7	123,5	24,29	0,83
№ 287	3.Коржик молочный	60	4,06	7,43	42,4	242,15	0,05	0,06	0,05	----	15,61	37,69	8,1	0,54
№ 258	4.Кофейный напиток	200	2,79	3,19	19,71	118	0,03	1	0,02	0,09	122,2	91,58	14,2	0,14
	5.Хлеб пшеничный	60	4,56	0,54	29,82	135,6	0,09	-----	-----	-----	15,6	49,8	21	0,96
	ОБЕД													
№ 4	1.Салат из свежей капусты	100	0,84	5,06	5,32	70,02	---	42,05	---	---	45,52	---	17,24	26,17
№ 35	2.Свекольник	250	2,62	8,04	19,4	156,83	0,06	17,49	0,02	3,48	45,71	72,61	43,48	1,56
№ 189	3.Биточки куриные с соусом	100	11,72	18,68	9,81	252,24	0,37	0,18	0,41	0,01	54,45	159,4	20,36	1,76
№ 216	4.Пюре картофельное	200	4,25	8,54	34,58	224,16	0,2	33,9	0,04	0,18	55,08	126,45	43,11	1,55
№ 255	5.Компот из кураги	200	1	-----	29,97	119,35	0,03	300	---	0,42	16,8	5	5	7,04
	6.Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	0,045	-----	-----	-----	7,8	24,9	10,5	0,48
	7. Хлеб ржаной	30	2,28	0,31	25,44	59,4	0,05	-----	-----	-----	8,44	33,4	13,83	0,63