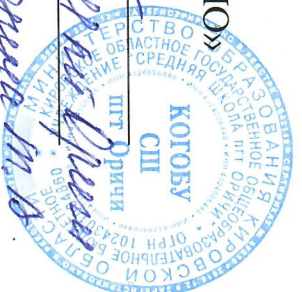


«СОГЛАСОВАНО»



*Директор*  
*Коробу С.В.*  
*Вед. Мухомов М.В.*

«11» 13 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

ООО «Фабрика питания»

Частикова С.В.

«01» марта 2024 г.



**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ НА ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ ШКОЛ**

**Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение "Средняя школа пгт Орочи"**

**НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

\_\_\_\_\_

**в период весна 2024г**

**(возрастная группа 12 - 17 лет, школы полного цикла)**

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ 2023-2024г.**  
(возрастная категория 12-17 лет)

Сезон: весна  
Неделя: первая  
День: 1 - понедельник

**ЗАВТРАК**

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe	Ca	Р	Мg	Fe				
260	Гуляш	100	9,52	20,47	3,93	263,51	0,44	1,47	12,79	93,94	13,35	0,89								
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,24	6,68	40,86	272,9	0,38	0	25,897	0	1,349	6,023								
494	Чай с сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9								
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0								
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>560</b>	<b>19,56</b>	<b>27,63</b>	<b>89,47</b>	<b>737,89</b>	<b>0,82</b>	<b>3,57</b>	<b>55,267</b>	<b>95,04</b>	<b>17,339</b>	<b>7,813</b>								

Неделя: первая  
День: 2 - вторник

**ЗАВТРАК**

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe	Ca	Р	Мg	Fe				
886	Кнели из кур с рисом	100	11,97	9,76	6,92	157,71	0,07	1,71	9,84	175,58	86,18	1,43								
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936								
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102								
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86								
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0								
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>585</b>	<b>23,86</b>	<b>11,63</b>	<b>88,1</b>	<b>545,18</b>	<b>0,151</b>	<b>3,148</b>	<b>34,641</b>	<b>221,726</b>	<b>99,56</b>	<b>3,328</b>								

Неделя: первая  
День: 3 - среда

**ЗАВТРАК**

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe	Ca	Р	Мg	Fe				
130	Курица тушеная с морковью	100	11,6	8,65	5,2	147,37	0,08	4,32	17,1	107,55	53,02	1,17								
304	Рис отварной	180	4,64	5,63	36,09	261,63	0,054	0	25,02	97,218	36,288	0,684								
494	Чай с сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9								
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0								
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>560</b>	<b>21,04</b>	<b>14,76</b>	<b>85,97</b>	<b>610,48</b>	<b>0,134</b>	<b>6,42</b>	<b>58,7</b>	<b>205,868</b>	<b>91,948</b>	<b>2,754</b>								

Неделя: первая

День: 4 - четверг

**ЗАВТРАК**

№ рецептур ы	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Р	Мg	Fe	В1	С	Са	Р	Мg	Fe
294	Котлета рубленая куриная	100	14,73	10,91	8,99	176,01	0,09	1,33	11,23	126,54	63,9	1,38						
362	Пюре картофельное	180	3,92	5,9	26,19	174,08	0,198	30,762	49,698	88,218	34,974	1,422						
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102						
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86						
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0						
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>585</b>	<b>23,75</b>	<b>17,87</b>	<b>81,51</b>	<b>563,68</b>	<b>0,297</b>	<b>33,512</b>	<b>78,889</b>	<b>218,064</b>	<b>102,534</b>	<b>3,764</b>						

Неделя: первая

День: 5 - пятница

**ЗАВТРАК**

№ рецептур ы	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Р	Мg	Fe	В1	С	Са	Р	Мg	Fe
795	Биточки мясные	100	11,18	20,16	8,69	301,97	0,55	0	11,14	108,04	14,3	1,23						
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936						
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102						
494	Чай с сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9						
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0						
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>590</b>	<b>23,11</b>	<b>22,03</b>	<b>90,01</b>	<b>691,16</b>	<b>0,631</b>	<b>3,438</b>	<b>37,941</b>	<b>155,286</b>	<b>28,28</b>	<b>3,168</b>						
	<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ:</b>	<b>576</b>	<b>22,264</b>	<b>18,784</b>	<b>87,012</b>	<b>629,678</b>	<b>0,4066</b>	<b>10,0176</b>	<b>53,0876</b>	<b>179,1968</b>	<b>67,9322</b>	<b>4,1654</b>						

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ 2023 -2024 г.**  
(возрастная категория 12-17 лет)

Сезон: весна  
Неделя: вторник

День: 1 - понедельник

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
880	Биточки куриные припущенные	100	12,52	9,91	8,99	167,02	0,09	1,33	11,23	126,54	63,9	1,38		
304	Рис отварной	180	4,64	5,63	36,09	261,63	0,054	0	25,02	97,218	36,288	0,684		
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102		
494	Чай сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>590</b>	<b>22,3</b>	<b>16,6</b>	<b>91,55</b>	<b>643,96</b>	<b>0,153</b>	<b>4,75</b>	<b>56,211</b>	<b>228,164</b>	<b>104,448</b>	<b>3,066</b>		

Неделя: вторник

День: 2 - вторник

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
260	Гуляш	100	9,52	20,47	3,93	263,51	0,44	1,47	12,79	93,94	13,35	0,89		
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936		
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>555</b>	<b>21,07</b>	<b>21,76</b>	<b>83,32</b>	<b>637,15</b>	<b>0,512</b>	<b>1,588</b>	<b>34,21</b>	<b>136,78</b>	<b>25,11</b>	<b>2,686</b>		

Неделя: вторник

День: 3 - среда

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
130	Курлица тушеная с морковью	100	11,6	8,65	5,2	147,37	0,08	4,32	17,1	107,55	53,02	1,17		
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,24	6,68	40,86	272,9	0,38	0	25,897	0	1,349	6,023		
494	Чай сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>560</b>	<b>21,64</b>	<b>15,81</b>	<b>90,74</b>	<b>621,75</b>	<b>0,46</b>	<b>6,42</b>	<b>59,577</b>	<b>108,65</b>	<b>57,009</b>	<b>8,093</b>		

ЗАВТРАК

Неделя: вторник

День: 4 - четверг

**ЗАВТРАК**

№ рецепту ды	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
297	Фрикадельки из кур	100	11,96	11,8	16,37	226,46	0	0	0,99	0	0,22	0		
362	Пюре картофельное	180	3,92	5,9	26,19	174,08	0,198	30,762	49,698	88,218	34,974	1,422		
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102		
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>585</b>	<b>20,98</b>	<b>18,76</b>	<b>88,89</b>	<b>614,13</b>	<b>0,207</b>	<b>32,182</b>	<b>68,649</b>	<b>91,524</b>	<b>38,854</b>	<b>2,384</b>		

Неделя: вторник

День: 5 - пятница

**ЗАВТРАК**

№ рецепту ды	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
795	Котлета мясная	100	11,18	20,16	8,69	301,97	0,09	1,33	11,23	126,54	63,9	1,38		
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936		
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102		
494	Чай с сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>590</b>	<b>23,11</b>	<b>22,03</b>	<b>90,01</b>	<b>691,16</b>	<b>0,171</b>	<b>4,768</b>	<b>38,031</b>	<b>173,786</b>	<b>77,88</b>	<b>3,318</b>		
	<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ:</b>	<b>576</b>	<b>21,82</b>	<b>18,992</b>	<b>88,902</b>	<b>641,63</b>	<b>0,3006</b>	<b>9,9416</b>	<b>51,3356</b>	<b>147,7808</b>	<b>60,6602</b>	<b>3,9094</b>		

\* Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва 2017 г.

\* Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

\* Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1./М.П.Могильный 2016 г.

\* Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализир.учреждений д/несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95/ГОСТ) 50763-95

\* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ 2023-2024г.  
(возрастная категория 12-17 лет)**

Сезон: весна

Неделя: первая

День: 1 - понедельник

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витаминные и минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мг	Fe
154	Суп крестьянский с крупой	250	5,44	6,46	22,44	145,78	0,09	24,03	48,69	81	26,25	0,9
260	Гуляш	100	9,52	20,47	3,93	263,51	0,44	1,47	12,79	93,94	13,35	0,89
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,24	6,68	40,86	272,9	0,38	0	25,897	0	1,349	6,023
494	Чай с сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>810</b>	<b>25</b>	<b>34,09</b>	<b>111,91</b>	<b>883,67</b>	<b>0,91</b>	<b>27,6</b>	<b>103,957</b>	<b>176,04</b>	<b>43,589</b>	<b>8,713</b>

Неделя: первая

День: 2 - вторник

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витаминные и минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мг	Fe
113	Суп лапша домашняя	250	3,94	10,12	25,68	155,06	0	1,8	19,77	6,96	4,53	0,18
886	Кнедли из кур с рисом	100	11,97	9,76	6,92	206,71	0,07	1,71	9,84	175,58	86,18	1,43
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>835</b>	<b>27,8</b>	<b>21,75</b>	<b>113,78</b>	<b>749,24</b>	<b>0,151</b>	<b>4,948</b>	<b>54,411</b>	<b>228,686</b>	<b>104,09</b>	<b>3,508</b>

Неделя: первая

День: 3 - среда

ОБЕД

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
274	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	6,48	7,56	24,7	154,02	0,06	23,88	60,96	48,96	24	1,32		
130	Курица тушеная с морковью	100	11,6	8,65	5,2	147,37	0,08	4,32	17,1	107,55	53,02	1,17		
304	Рис отварной	180	4,64	5,63	36,09	261,63	0,054	0	25,02	97,218	36,288	0,684		
494	Чай сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>820</b>	<b>27,52</b>	<b>22,32</b>	<b>110,67</b>	<b>764,5</b>	<b>0,194</b>	<b>30,3</b>	<b>119,66</b>	<b>254,828</b>	<b>115,948</b>	<b>4,074</b>		

Неделя: первая

День: 4 - четверг

ОБЕД

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,73	12,48	32,04	223,44	0,12	20,16	42,03	58,65	24,78	1,08		
294	Котлета рубленая куриная	100	14,73	10,91	8,99	176,01	0,09	1,33	11,23	126,54	63,9	1,38		
362	Пюре картофельное	180	5,92	5,9	26,19	194,08	0,198	30,762	49,698	88,218	34,974	1,422		
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102		
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86		
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0		
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>845</b>	<b>28,48</b>	<b>30,35</b>	<b>113,55</b>	<b>807,12</b>	<b>0,417</b>	<b>53,672</b>	<b>120,919</b>	<b>276,714</b>	<b>127,314</b>	<b>4,844</b>		

Неделя: первая

День: 5 - пятница

ОБЕД

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe		
142	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	2,64	7,74	26,94	127,68	0,09	36,78	64,71	46,44	21,96	0,93		
795	Биточки мясные	100	13,18	20,16	10,69	301,97	0,55	0	11,14	108,04	14,3	1,23		
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936		
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102		
494	Чай с сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9		
108	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0,066	0	12	39	8,4	0,66		
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>850</b>	<b>27,75</b>	<b>29,77</b>	<b>118,95</b>	<b>818,84</b>	<b>0,787</b>	<b>40,218</b>	<b>114,651</b>	<b>240,726</b>	<b>58,64</b>	<b>4,758</b>		
<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ:</b>		<b>832</b>	<b>27,31</b>	<b>27,656</b>	<b>113,772</b>	<b>804,674</b>	<b>0,4918</b>	<b>31,3476</b>	<b>102,7196</b>	<b>235,3988</b>	<b>89,9162</b>	<b>5,1794</b>		

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ 2023-2024г.**  
(возрастная категория 12-17 лет)

Сезон: весна

Неделя: вторая

День: 1 - понедельник

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe	Са	Р	Мg	Fe
144	Суп картофельный с бобовыми	250	6,46	11,34	26,24	187,56	0,24	18,48	106,08	0	0	0	3,06			
880	Биточки куриные припущенные	100	12,52	9,91	11,99	167,02	0,09	1,33	11,23	126,54	63,9	1,38	1,38			
304	Рис отварной	180	4,64	5,63	36,09	261,63	0,054	0	25,02	97,218	36,288	0,684	0,684			
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102	0,102			
494	Чай сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9	0,9			
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>840</b>	<b>28,76</b>	<b>27,94</b>	<b>120,79</b>	<b>831,52</b>	<b>0,393</b>	<b>23,23</b>	<b>162,291</b>	<b>228,164</b>	<b>104,448</b>	<b>6,126</b>	<b>6,126</b>			

Неделя: вторая

День: 2 - вторник

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мg	Fe	Са	Р	Мg	Fe
274	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	6,48	7,56	24,7	154,02	0,06	23,88	60,96	48,96	24	1,32	1,32			
260	Гуляш	100	9,52	20,47	7,95	263,51	0,44	1,47	12,79	93,94	13,35	0,89	0,89			
291	Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936	0,936			
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86	0,86			
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>815</b>	<b>27,55</b>	<b>29,32</b>	<b>112,04</b>	<b>791,17</b>	<b>0,572</b>	<b>25,468</b>	<b>95,17</b>	<b>185,74</b>	<b>49,11</b>	<b>4,006</b>	<b>4,006</b>			



Неделя: вторник

День: 3 - среда

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мг	Fe	
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,73	12,48	32,04	223,44	0,12	20,16	42,03	58,65	24,78	1,08	
130	Курица тушеная с морковью	100	11,6	8,65	5,2	147,37	0,08	4,32	17,1	107,55	53,02	1,17	
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,24	6,68	40,86	272,9	0,38	0	25,897	0	1,349	6,023	
494	Чай сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9	
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>820</b>	<b>24,37</b>	<b>28,29</b>	<b>122,78</b>	<b>845,19</b>	<b>0,58</b>	<b>26,58</b>	<b>101,607</b>	<b>167,3</b>	<b>81,789</b>	<b>9,173</b>

Неделя: вторник

День: 4 - четверг

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мг	Fe	
154	Суп крестьянский с крупой	250	5,44	6,46	22,44	145,78	0,09	24,03	48,69	81	26,25	0,9	
297	Фрикадельки из кур	100	11,96	11,8	16,37	226,46	0	0	0,99	0	0,22	0	
362	Пюре картофельное	180	3,92	5,9	26,19	174,08	0,198	30,762	49,698	88,218	34,974	1,422	
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102	
493	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15,02	58,76	0	0,1	14,58	0	2,04	0,86	
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>835</b>	<b>26,42</b>	<b>25,22</b>	<b>111,33</b>	<b>759,91</b>	<b>0,297</b>	<b>56,212</b>	<b>117,339</b>	<b>172,524</b>	<b>65,104</b>	<b>3,284</b>

Неделя: вторник

День: 5 - пятница

**ОБЕД**

№ рецепту ры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции (г)	Питательные вещества			Энергетическая ценность	Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	Са	Р	Мг	Fe	
142	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	2,64	7,74	20,64	127,68	0,09	36,78	64,71	46,44	21,96	0,93	
795	Котлета мясная	100	11,18	20,16	8,69	301,97	0,09	1,33	11,23	126,54	63,9	1,38	
291	Макаронные изделия отварные	180	12,79	0,81	34,85	173,88	0,072	0,018	6,84	42,84	9,72	0,936	
377	Соус красный основной	30	0,34	0,58	1,79	13,83	0,009	1,32	3,381	3,306	1,62	0,102	
494	Чай сахаром и с лимоном	200/15/5	0,24	0	15,16	60,48	0	2,1	16,58	1,1	2,64	0,9	
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	0	0	0	0	0	0	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>850</b>	<b>31,75</b>	<b>29,77</b>	<b>110,65</b>	<b>818,84</b>	<b>0,261</b>	<b>41,548</b>	<b>102,741</b>	<b>220,226</b>	<b>99,84</b>	<b>4,248</b>
<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ:</b>			<b>832</b>	<b>27,77</b>	<b>28,108</b>	<b>115,518</b>	<b>809,326</b>	<b>0,4206</b>	<b>34,6076</b>	<b>115,8296</b>	<b>194,7908</b>	<b>80,0582</b>	<b>5,3674</b>

\* Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва 2017 г.

- \* Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста
- \* Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1./М.П.Могильный 2016 г.
- \* Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализир.учреждений д./несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации
- \* Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95/ГОСТ) 50763-95
- \* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах , 2004 г.