

Утверждаю:

Директор

ООО «Красноглинский комбинат детского питания - ЗАПАД»

/О.В. Лактиошина /

«24»

02 2021 г.



Согласовано:

Директор школы

Т.Н. Раикова

«25»

02

2021 г.



Согласовано:

Председатель родительского комитета

ГБОУ ООШ пос. Шумовский

«25» 02 2021 г.

Минигаева М.И.

Минигаева М.И.

Примерное десятидневное меню рациона питания для учащихся общеобразовательных учреждений Самарской области БОЛЬШЕЧЕРНИГОВСКОГО РАЙОНА

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд
Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: понедельник

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПР	Сыр "Хохланд"	17,5	1,75	4,73	0,86	53,03	0,00	0,11	0,03	0,05	87,5	105	3,5	0,12
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена	200/5	6,03	7,58	33,41	225,9	0,13	1,3	22,02	0,02	132,18	155,22	37,22	0,81
382	Какао с молоком..	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	1,59	24,4	0,00	152,2	124,56	21,34	0,48
ПР	Батон порционно.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			14,17	16,75	67,72	478,35	0,24	3	46,45	0,07	378,48	404,28	65,96	1,77
Обед														
ПР	Икра кабачковая..*	40	0,8	3,6	3,4	49,2	0,01	2,8	0,00	0,37	16,4	14,8	6	0,28
88	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью..	200/5/1	1,63	4,94	6,56	77,22	0,05	25,38	6,57	0,75	40,84	41,08	17,93	0,67
278/759	Тефтели тушеные в соусе	60/50	12,38	13,33	12,15	277,9	0,26	3,22	0,04	0,36	19,48	75,46	15,77	5,03
304	Рис отварной .	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03	0,00	0,00	0,02	1,37	60,95	16,34	0,53
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,73	0,00	0,00	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			24,87	29,68	121,34	913,02	0,6	32,31	6,61	1,5	169,97	279,33	95,4	9,14
Итого за день			39,04	46,43	189,06	1391,37	0,84	35,31	53,06	1,57	548,45	683,61	161,36	10,91

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд
Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: вторник
 Неделя: 1

Сезон: Весенне-летний
 Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПР	Кукуруза консервированная порционно.*	25	0,55	0,1	2,8	14,3	0,01	1,2	0,5	0,01	10,5	10,25	3,25	0,09
268	Шницель из мяса с соусом	50/30	6,67	13,7	8,53	184,1	0,29	1,24	0,02	0,22	12,74	79,61	17,87	1,07
303/Ак	Каша гречневая	150	4,58	5	20,52	145,4	0,12	0,00	0,00	0,02	8,45	108,87	72,03	2,42
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3	22	0,00	125,78	90	14	0,13
ПР	Батон порционно.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			17,28	22,38	63,67	525,22	0,51	3,74	22,52	0,25	164,07	308,23	111,05	4,07
Обед														
67	Винегрет овощной ,	60	0,84	6,02	4,37	75,02	0,03	5,05	1,17	0,54	19	24,92	11,21	0,47
102/Ак	Суп картофельный с фасолью мясом и зеленью	10/200/1	4,22	9,45	9,94	141,69	0,14	10,2	0,01	0,73	17,59	60,16	18,12	0,8
260	Гуляш мясной,	40/40	8,51	22,55	2,31	247	0,22	0,74	0,00	0,00	16	102,9	17,3	1,77
171	Каша перловая с маслом.	150	4,45	4,14	31,75	181,87	0,04	0,00	0,02	0,02	29,54	154,49	20,4	0,91
387	Напиток из смородины + С витамин	200	0,12	0,02	26,56	106,8	0,00	8		0,00	12,96	3,2	4,6	0,14
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			23,89	44,53	105,47	918,58	0,68	24,17	1,2	1,29	154,49	409,27	93,53	6,02
Итого за день			41,17	66,91	169,14	1443,8	1,19	27,91	23,72	1,54	318,56	717,5	204,58	10,09

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: среда

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПР	Печенье,	25	1,88	2,95	18,6	109	0,02	0,00	0,00	0,00	7,25	22,5	5	0,53
265	Плов с мясом.	40/150	15,98	35,68	32,79	516,3	0,49	3,51	0,1	1,08	15,73	253,51	50,21	2,29
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	4	0,00	0,00	14	14	8	2,8
ПР	Батон порционно.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			21,17	39,53	87,46	790,92	0,58	7,51	0,1	1,08	43,58	309,51	67,11	5,98
Обед														
39/ АК1	Салат Степной с кукурузой.	60	1,81	3,61	14,23	96,62	0,03	5,26	1,08	1,36	23,78	30,31	13,26	0,42
82	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеленью,	200/5/2	1,87	4,95	9,85	91,43	0,05	8,54	5,89	0,83	45,16	45,94	21,3	0,99
301	Кнели куриные с соусом	50/30	8,54	8,94	5,07	134,9	0,05	0,72	0,05	0,22	37,75	107,04	12,28	0,84
198	Горох отварной.,	150	13,16	4,99	33,83	231,65	0,48	0,00	0,02	0,02	91,01	205,3	59,64	4,53
342	Компот из св.яблок + С витамин	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,9	0,00	0,01	14,18	4,42	5,14	0,95
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			31,29	25	121,4	835,4	0,87	15,6	7,04	2,44	271,28	456,61	133,52	9,66
Итого за день			52,46	64,53	208,86	1626,32	1,45	23,11	7,14	3,52	314,86	766,12	200,63	15,64

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: четверг

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
10	Салат из зеленого горошка консервированного	50	1,56	2,59	3,12	41,8	0,05	5,5	36,1	0,01	11,05	29,97	10,4	0,35
234	Котлеты рыбные с соусом.	50/50	6,4	4,55	9,4	104,15	0,11	1,31	0,02	0,22	24,99	85,89	21,05	0,81
312	Пюре картофельное ,	150	3,06	4,8	20,4	137,25	0,14	18,16	0,00	0,04	36,98	86,6	27,75	5,05
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,23	0,05	15,07	61,15	0,00	1,5	0,00	0,00	6,65	9,01	4,82	0,89
ПР	Батон порционнo.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			13,56	12,89	63,86	425,17	0,35	26,47	36,12	0,27	86,27	230,97	67,92	7,46
Обед														
54	Салат из свеклы с яблоками ,	60	0,98	2,47	4,37	43,63	0,01	5,97	0,00	0,01	17	24,97	11,3	0,9
99	Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью	10/200/5/2	4,6	6,16	8,64	108,4	0,08	18,89	10,41	0,75	37,06	63,33	21,2	0,88
188	Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным	150/20	9,65	7,16	53,75	318,04	0,09	0,33	0,17	0,02	114,65	175,3	31,77	0,94
83/Ак	Кисель + С витамин	200	0,00	0,00	32,53	128,3	0,00	0,17	0,00	0,00	0,2	0,00	0,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			20,98	18,14	129,83	764,57	0,43	25,54	10,58	0,78	228,31	327,2	86,17	4,68
Итого за день			34,54	31,03	193,69	1189,74	0,78	52,01	46,7	1,05	314,58	558,17	154,09	12,14

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: пятница
 Неделя: 1

Сезон: Весенне-летний
 Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПР	Икра кабачковая.*	40	0,8	3,6	3,4	49,2	0,01	2,8	0,00	0,37	16,4	14,8	6	0,28
295/759	Биточки из птицы с соусом томатным	50/30	7,87	11,69	9,66	175,33	0,11	1,22	0,04	0,22	16,64	74,73	14,99	1,05
202/309	Макаронные изделия отварные ,	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0,00	0,00	0,02	4,86	37,17	21,12	4,27
883/Акт	Кисель + С витамин	200	0,00	0,00	32,53	128,3	0,00	0,17	0,00	0,00	0,2	0,00	0,00	0,03
ПР	Батон порционнo.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			16,5	20,71	87,91	602,1	0,23	4,19	0,04	0,61	44,7	146,2	46,01	5,99
Обед														
47	Салат из квашеной капусты*	60	1,02	3	5,07	51,36	0,01	15,18	0,00	0,00	25,25	18,55	8,62	0,35
103	Суп картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью	10/200/1	4,85	3,44	16,9	117,96	0,1	6,6	0,01	0,73	25,15	74,54	24,25	1,07
259	Жаркое из птицы ,	50/150	12,6	22,7	20,1	335,1	0,47	8,11	0,08	0,02	22,51	153,6	38,98	2,67
348	Компот из кураги +С витамин	200	0,78	0,00	27,63	114,8	0,02	0,6	0,00	0,01	32,32	21,9	17,56	0,48
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			25	31,49	100,24	785,42	0,85	30,67	0,09	0,76	164,63	332,19	111,31	6,5
Итого за день			41,5	52,2	188,15	1387,52	1,08	34,86	0,13	1,37	209,33	478,39	157,32	12,49

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: понедельник
 Неделя: 2

Сезон: Весенне-летний
 Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПР	Йогурт Нежный	100	5,5	1,65	9,35	74,25	0,03	0,66	0,01	0,00	136,4	104,5	16,5	0,11
181	Каша молочная манная	200/5	6,07	7,09	32,31	218	0,08	1,17	0,04	0,02	132,57	116,69	20,3	0,46
Акт	Напиток шоколадный Nesquik	200	4,15	2,11	8,98	71,55	0,02	0,65	11	0,00	60,1	45	7	0,07
ПР	Батон порционн.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			18,03	11,75	66,51	444,62	0,18	2,48	11,05	0,02	335,67	285,69	47,7	1
Обед														
28	Салат из свеклы с черносливом ,	60	0,94	3,11	11,8	78,95	0,01	5,18	0,00	0,01	25,33	28,54	19,82	0,96
87	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью	15/200/1	7,39	7,22	12,32	143,82	0,1	7,84	0,01	1,16	38,96	151,81	40,72	1,08
9/759	Колбаса отварная с соусом	50/30	6,72	12,32	1,35	143,15	0,13	0,72	0,02	0,22	23,25	88,54	12,42	0,93
303/Ак	Каша гречневая	150	4,58	5	20,52	145,4	0,12	0,00	0,00	0,02	8,45	108,87	72,03	2,42
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,73	0,00	0,00	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			26,04	30,09	108,54	810,32	0,61	14,65	0,03	1,41	187,87	464,8	184,35	8,02
Итого за день			44,07	41,84	175,05	1254,94	0,79	17,13	11,08	1,43	523,54	750,49	232,05	9,02

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: вторник

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
47	Салат из квашеной капусты.	50	0,85	2,5	4,22	42,78	0,01	12,65	0,00	0,00	21,04	15,46	7,18	0,29
243/759	Сосиски отварные с соусом	50/30	5,77	12,15	2,18	141,15	0,01	0,72	0,02	0,22	20,55	83,54	11,92	0,98
312	Пюре картофельное ,	150	3,06	4,8	20,4	137,25	0,14	18,16	0,00	0,04	36,98	86,6	27,75	5,05
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,23	0,05	15,07	61,15	0,00	1,5	0,00	0,00	6,65	9,01	4,82	0,89
ПР	Батон порционнo.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			12,22	20,4	57,74	463,15	0,21	33,03	0,02	0,26	91,82	214,11	55,57	7,57
Обед														
306/197	Зеленый горошек консервированный порционно	30	0,93	0,14	3,1	17,4	0,03	2,34	22,8	0,01	6	18,6	5,7	0,39
88	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью..	200/5/1	1,63	4,94	6,56	77,22	0,05	25,38	6,57	0,75	40,84	41,08	17,93	0,67
265	Плов с мясом.	40/150	15,98	35,68	32,79	516,3	0,49	3,51	0,1	1,08	15,73	253,51	50,21	2,29
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	4	0,00	0,00	14	14	8	2,8
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			25,29	43,11	93,19	861,92	0,84	35,41	29,47	1,84	135,97	390,79	103,74	8,08
Итого за день			37,51	63,51	150,93	1325,07	1,05	68,44	29,49	2,1	227,79	604,9	159,31	15,65

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд
Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: среда

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
52	Салат из свеклы отварной.	50	0,7	3	4,13	46,32	0,01	4,75	0,00	0,00	17,73	20,31	10,89	0,72
268	Биточки из мяса с соусом	50/30	6,67	13,7	8,53	184,1	0,29	1,24	0,02	0,22	7,8	79,62	17,87	1,07
198	Горох отварной.	150	13,16	4,99	33,83	231,65	0,48	0,00	0,02	0,02	91,01	205,3	59,64	4,53
883/Акт	Кисель + С витамин	200	0,00	0,00	32,53	128,3	0,00	0,17	0,00	0,00	0,2	0,00	0,00	0,03
ПР	Батон порционнo.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			22,84	22,59	94,89	671,19	0,83	6,16	0,04	0,24	123,34	324,73	92,3	6,71
Обед														
ПР	Печенье,	25	1,88	2,95	18,6	109	0,02	0,00	0,00	0,00	7,25	22,5	5	0,53
108/109	Суп картофельный с клецками , мясом цыпленка и зеленью*	10/200/1	5,5	5	18	139	0,1	10,2	0,13	0,73	27,93	75,74	20,04	1,03
288	Птица отварная	50	10,99	9	0,18	125,68	0,05	0,2	0,02	0,00	27,6	61,25	2,7	0,74
143	Рагу овощное ,	150	3,1	8,05	15,95	148,65	0,1	36,35	13,66	2,21	60,87	75,28	32,16	1,12
342	Компот из св.яблок + С витамин	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,9	0,00	0,01	14,18	4,42	5,14	0,95
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			27,38	27,51	111,15	803,13	0,53	47,83	13,81	2,95	197,23	302,79	86,94	6,3
Итого за день			50,22	50,1	206,04	1474,32	1,36	53,99	13,85	3,19	320,57	627,52	179,24	13,01

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: четверг

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПР	Яблоко*	150	0,6	0,6	14,7	67,5	0,05	19,5	0,05	0,05	24	16,5	28,5	3,3
0/759A	Филе птицы тушеное в соусе,	40/40	8,97	7,2	2,65	111,28	0,03	1,09	12,03	0,29	20,03	56,83	11,59	0,51
303/Ак	Каша гречневая	150	4,58	5	20,52	145,4	0,12	0,00	0,00	0,02	8,45	108,87	72,03	2,42
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	4	0,00	0,00	14	14	8	2,8
ПР	Батон порционнo.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			17,46	13,7	73,94	489,8	0,27	24,59	12,08	0,36	73,08	215,7	124,02	9,39
Обед														
39/ АК1	Салат Степной с кукурузой.	60	1,81	3,61	14,23	96,62	0,03	5,26	1,08	1,36	23,78	30,31	13,26	0,42
96	Рассольник Ленинградский с зеленью.	200/1	1,8	4,2	9,88	84,52	0,08	6,72	5,35	0,02	27,72	48,43	19,74	0,75
278/759	Тефтели тушеные в соусе	60/50	12,38	13,33	12,15	277,9	0,26	3,22	0,04	0,36	19,48	75,46	15,77	5,03
171	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,57	4,36	38,67	220,53	0,12	0,00	0,02	0,02	33,77	149,85	35,44	2,55
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100		0,98	21,34	3,44	3,44	0,32
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			28,99	28,13	126,23	933,97	0,75	115,38	6,49	2,74	185,49	371,09	109,55	11
Итого за день			46,45	41,83	200,17	1423,77	1,02	139,97	18,57	3,1	258,57	586,79	233,57	20,39

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: пятница

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
306/197	Зеленый горошек консервированный.	25	0,78	0,12	1,83	11,52	0,03	1,95	19	0,01	5	15,5	4,75	0,32
295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с соусом томатным	50/30	7,87	11,69	9,66	175,33	0,13	1,24	0,04	0,22	16,64	74,73	14,99	1,05
202/309	Макаронные изделия отварные ,	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0,00	0,00	0,02	4,86	37,17	21,12	4,27
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	14,97	59,99	0,00	0,1	0,00	0,00	5,25	8,24	4,4	0,87
ПР	Батон порционно.	30	2,31	0,9	15,87	80,82	0,05	0,00	0,00	0,00	6,6	19,5	3,9	0,36
Итого за Завтрак			16,68	17,28	68,78	496,11	0,27	3,29	19,04	0,25	38,35	155,14	49,16	6,87
Обед														
67	Винегрет овощной ,	60	0,84	6,02	4,37	75,02	0,03	5,05	1,17	0,54	19	24,92	11,21	0,47
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с зеленью	200/1	4,43	4,23	15,82	119,06	0,18	4,66	0,00	0,00	34,14	70,48	28,46	1,64
240	Фрикадельки из рыбы с томатным соусом	50/30	6,14	1,31	6,03	60,47	0,06	2,01	0,16	0,22	23,52	83,57	19,8	0,56
312	Пюре картофельное ,	150	3,06	4,8	20,4	137,25	0,14	18,16	0,00	0,04	36,98	86,6	27,75	5,05
АКТ	Компот из свежемороженой вишни + С витамин	200	0,2	0,08	17,42	71,2	0,00	40	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,05
ПР	Хлеб пшеничный*	30	3,2	1,36	15,9	88,5	0,12	0,06	0,00	0,00	37,5	26,1	9,9	1,08
ПР	Хлеб ржаной*	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,13	0,12	0,00	0,00	21,9	37,5	12	0,85
Итого за Обед			20,42	18,79	94,58	629,2	0,66	70,06	1,33	0,8	173,34	329,17	109,12	9,7
Итого за день			37,1	36,07	163,36	1125,31	0,93	73,35	20,37	1,05	211,69	484,31	158,28	16,57