

Утверждаю:

Директор



П.В. Воробьев /

« 01 »

сентября

2025 г

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ

Шушова И.И.

Волкова Г.И.

« 01 » сентября

20 25 год.

Родительский комитет

« 01 » сентября

20 25 год.



**Примерное десятидневное меню
рациона питания для учащихся
детей 5-11 класс
общеобразовательных учреждений
Самарской области
Большечерниговского района**

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: Осенне-зимний
Категория: дети 12 лет и старше

День: 1
Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
	Печенье	60	2,72	8,36	14,42	121,4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
268/АК	Биточки из мяса с соусом	100	5,37	5,25	6,1	77,33	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46
303/АК	Каша гречневая с маслом сл	180	9,17	7,31	40,19	249,03	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
Итого за Завтрак		574	19,8	21,2	90,55	625,78	0,41	0,26	1,94	98,17	0,55	236,97	44,4	227,58	95,3	5	95,38	4,83	33,43
Обед																			
ПР	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00
88	Щи из св.капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	6,79	9,48	8,2	116,56	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67			
291	Плов из птицы	250	12,3	10,3	33,75	287,99	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		866	27,3	27,9	117,9	818,77	0,21	0,43	30,82	307,23	0,33	562,19	160,58	294,63	90,95	4,3	109,84	17,13	151,46
Итого за день		1440	47,1	49,1	208,5	1444,55	0,62	0,69	32,76	405,4	0,88	799,16	204,98	522,21	186,25	9,3	205,22	21,96	184,89

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

Сезон: Осенне-зимний
 Категория: дети 12 лет и старше
 День: 2
 Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			(г)					B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			Б	Ж	У																
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																					
2	Бутерброд с повидлом и маслом	60	5,26	9,5	14,06		201,1	0,1	0,00	0,7	0,3		0,00	22,86	64,36	22,98	1,5				
173	Каша вязкая молочная пшениная с маслом сливочным	250/5	9,92	8,13	44,54		275,05	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,06	121,89	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04	
382	Какао с молоком	200	4,08	1,25	17,58		85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,09	26,97	0,92	7,92	1,76	26,22	
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52		118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8	
Итого за Завтрак																					
Обед																					
67	Винегрет овощной	100	3,79	8,04	9,26		125,1	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78	
16/АК	Томатный суп харчо с курицей и зеленью	15/250/1	4,56	5,39	14,91		137,59	0,09	0,03	0,78	0,02	0,00	29,84	8,54	55,99	9,32	0,57	46,55	0,04	13,01	
301	Кнели куриные с соусом	100	10,57	9,87	6,79		134,63	0,04	0,05	1,54	23,32	0,02	86,48	20,37	72,04	12,15	0,68	54,33	4,74	92,24	
202/304	Макаронные изделия отварные с м/р	180	6,62	5,42	31,74		202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88		114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64		81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66		66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед																					
Итого за день																					
		1461	53,03	49,48	213,58		1541,68	0,67	0,85	9,99	284,99	0,63	997,51	377,28	657,42	171,32	9,45	249,5	23,36	218,07	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 3

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний

Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			(г)					B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
			Б	Ж	У															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
45	Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом растительным	100	1,37	2,24	8,44	84,96	0,02	0,03	14,84	1,49	0,00	199,93	43,45	24,05	12,46	0,5	72,5	6,91	0,52	
233	Рыба запеченная под молочным соусом	100	4,65	5,39	9,67	127	0,06	0,09	0,49	27,67	10,14	262,18	70,64	166,28	34,79	0,59	118,72	9,68	386,67	
312	Пюре картофельное с м/сливоч	180	4,08	5,76	28,13	164,7	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94	
383/Акп	Кисель	200	4,41	6,09	18,56	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8	
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,49	3,52	19,52	108,49	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25	
Итого за Завтрак		625	18,00	23	84,32	603,77	0,26	0,38	38,6	53,94	18,76	141,82	11,25	307,45	83,16	2,81	253,05	20,34	442,18	
Обед																				
Акп	Салат Степной	100	1,75	4,71	9,25	61,23	0,03	0,02	2,97	215,94	0,00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73	
355	Солянка по домашнему	0/10/250/5	4,8	8,91	8,68	110,53	0,04	0,04	4,96	4,22	0,00	210,46	19,61	62,48	15,58	0,9	2,74	0,17	12,64	
278	Тефтели тушеные в соусе	100	5,98	7,72	10,68	195,97	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31	
1/198	Пюре из бобовых с м/раст	180	12,16	6,49	34,36	202,56	0,49	0,1	0,00	1,02	0,00	613,66	92,16	243,72	79,2	5,06	74,2	9,76	22,35	
48 (Акп)	Компот из изюма	200	0,35	0,08	25,18	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		916	29,9	29,2	115,5	840,11	0,83	0,57	10,16	221,76	1,85	196,54	188,09	495	137,54	9,33	151,36	21,82	104,6	
Итого за день		1541	47,9	52,2	199,8	1443,88	1,09	0,95	48,76	275,7	20,61	2338,4	399,34	802,45	220,7	12,14	404,41	42,16	546,78	

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

Сезон: Осенне-зимний
 Категория: дети 12 лет и старше
 День: 4
 Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
338	Яблоко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04
2	Бутерброд с повидлом	60	2,15	6,24	5,54	110,12	0,1	0,00	0,7	0,3	0,00	22,86	64,36	22,98	1,5				
210	Омлет натуральный	160	13,43	10,2	39,39	226,73	0,07	0,48	0,55	173,9	4,58	182,63	109,8	212,45	17,13	2,33	106,04	27,74	49,74
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
Итого за Завтрак		550	21,67	22,9	77,6	570,87	0,22	0,6	5,25	177,5	4,67	461,85	163,4	313,06	55,97	6,83	108,76	29,8	64,13
Обед																			
49	Салат "Витаминный"	100	2,6	6,22	22,17	154,9	0,01	0,01	3,99	180,51	0,00	64,07	15,51	17,01	7,81	0,24	1	1,36	6,63
103	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	250/1	2,75	2,94	15,3	118,25	0,09	0,05	7,3	201,4	0,00	391,03	22,37	59,25	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18
270	Котлеты "Московские"	100	8,84	11,01	21,39	194,04	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46
303/АК	Каша гречневая с маслом сл.	180	9,17	7,31	40,19	249,03	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26
АКТ	Компот из свежемороженых ягод	200	0,67	0,3	7,68	32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		891	28,9	29,1	134	895,84	0,56	0,55	12,79	478,69	0,44	740,25	96,19	343,39	135,64	6,63	170,86	15,71	71,23
Итого за день		1441	50,5	52	211,6	1466,71	0,78	1,15	18,04	656,19	5,11	1202,12	59,59	656,45	191,61	13,46	279,62	45,51	135,36

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 5

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний

Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)							
			(г)					B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			Б	Ж	У																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак																					
54	Салат из свеклы с яблоками	100	1,3	3,7	6,72	62,34	0,01	0,02	2,24	0,5	0,00	132,77	44,02	18,14	9,4	0,84	73,19	0,29	8,27		
289	Рагу овощное из птицы	250	16,29	13,13	27,2	279,25	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29		
48 (АК)	Компот из изюма	200	0,35	0,08	25,18	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87		
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,49	3,52	19,52	108,49	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25		
Итого за Завтрак		595	21,43	20,43	78,62	572,28	0,24	0,33	14,86	438,54	1,65	920,08	114,14	228,04	64,26	3,71	117,93	10,9	228,68		
Обед																					
20	Салат из свежих огурцов с луком репчатым, маслом растительным	100	1,49	4,57	10,37	94,15	0,03	0,00	8,49	0,05	0,00	24,23	27,72	42,41	13,29	0,63	56,76	0,07	4,53		
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	250/5/1	6,64	5,84	13,16	133,73	0,06	0,04	7,68	168,82	0,00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,66	73,61	1,59	18,09		
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	12	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19		
304	Рис отварной с м/сливочным	180	6,32	4,42	43,68	231,74	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88		
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
ПР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
Итого за Обед		896	27	28,2	132,9	918,4	0,45	0,5	18,18	332,37	0,43	759,34	136,23	329,12	98,54	5,13	207,47	13,47	73,39		
Итого за день		1491	48,4	48,6	211,5	1490,68	0,69	0,83	33,04	770,91	2,08	1679,42	250,37	557,16	162,8	8,84	325,4	24,37	302,07		

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

День: 6

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний

Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
209	Яйцо вареное	60	7,62	6,9	0,42	94,5	0,03	0,24	0,00	93,6	2,64	69,72	29,04	100,22	6,26	1,31	10,56	16,21	29,04
175	Каша молочная "Дружба" с м/сливочным	250/5	8,42	13,16	42,05	325	0,12	0,17	0,65	30,42	0,07	207,68	144,4	169,18	39,62	0,87	59,26	2,81	35,11
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	35	3,2	1,36	15,9	88,64	0,12	0,00	0,06	0,00		0,00	81	26,1	9,9	1,08			
Итого за Завтрак		550	22,5	22,7	66,6	614,14	0,27	0,42	0,71	124,32	2,71	297,98	259,1	302,68	59,61	4,02	69,82	19,02	64,15
Обед																			
45	Салат из белокочанной капусты с морковью и огурцом	100	1,3	3,25	6,47	60,4	0,02	0,03	14,69	201,42	0,00	215,17	41,32	27,83	15,05	0,53	61,35	6,9	5,7
388	Уха рыбацкая с зеленью	15/250/1	5,99	10,6	17,12	172,98	0,08	0,06	5,75	4,42	0,00	354,03	16,98	70,16	19,04	0,69	46,23	7,4	88,52
290/АК	Птица тушеная в соусе	50/50	9,01	7,26	4,55	119,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22
202/308	Макаронные изделия отварные с м/р.	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		906	27,9	28	115,1	817,5	0,3	0,53	24,16	255,57	0,41	959,17	137,1	324,21	78,48	5,5	201,66	33,46	275,42
Итого за день		1456	50,4	50,7	181,7	1431,64	0,57	0,95	24,87	379,89	3,12	1257,14	396,2	626,89	138,09	9,52	271,48	52,48	339,57

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 7

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний

Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			(г)					B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
			Б	Ж	У	Y														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
63	Салат из моркови (припущ.) и кураги	100	1,5	4,88	14,52	64,08	0,04	0,05	2,86	134,04	0,00	169,29	20,84	35,91	24,95	0,51	2,8	0,06	30,8	
297/759	Фрикадельки из птицы с томатным соусом.	100	9,28	11,08	11,37	179,4	0,09	0,00	2,51	0,18		0,00	25,67	68,71	15,47	0,59				
202/304	Макаронные изделия отварные с м/р.	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
48 (АК)	Компот из изюма	200	0,35	0,08	25,18	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87	
ПР	Хлеб пшеничный	35	2,66	1,06	3,02	82,25	0,04	0,11	0,00	0,00	0,11	32,55	14	22,75	4,9	0,39	1,12	2,1	8,58	
Итого за Завтрак		615	20,41	22,5	85,83	650,07	0,25	0,18	5,6	153,74	1,68	362,3	91,15	193,44	58,64	2,92	58,75	2,28	84,71	
Обед																				
75	Икра свекольная	100	2,37	0,1	22,87	185,3	0,02	0,02	4,95	0,67	0,00	124,77	43,66	26,56	13,05	0,77	3,1	0,33	10,9	
96/АКТ	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью	250/5/1	2,23	8,35	9,25	117,43	0,09	0,06	8,76	205,12	0,00	413,28	28,28	69,9	25,87	0,99	74,75	1,91	27,57	
229	Рыба, тушенная с овощами	50/50	14	11,99	16,14	219,54	0,06	0,06	3,22	363,8	10,11	266,73	33,51	147,86	39,92	0,76	118,2	8,74	394,55	
312	Пюре картофельное с м/сливоч	180	4,08	5,76	28,13	164,7	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94	
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	35,26	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		896	27,9	27,6	133,5	869,85	0,39	0,58	31,43	588,37	10,51	1539,47	191,91	409,84	133,83	5,69	257,24	22,8	482,66	
Итого за день		1511	48,3	50,1	219,4	1519,92	0,64	0,76	37,03	742,11	12,19	1901,77	283,06	603,28	192,47	8,61	315,99	25,08	567,37	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 8

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний

Категория: дети 12 лет и старше

№ ре- ц.	Прием пищи, наименование блюда	Пищевые вещества						Энер- гетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
		Масса порции			(г)				B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
		Б	Ж	У																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак																					
49	Салат "Витаминный"	100	2,6	6,22	22,17	154,9	0,01	0,01	3,99	180,51	0,00	64,07	15,51	17,01	7,81	0,24	1	1,36	6,63		
291	Плов из птицы	250	12,3	10,3	33,75	287,99	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76		
383/Ак	Кисель	200	4,41	6,09	18,56	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8		
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8		
Итого за Завтрак		590	22,5	23	94	680	0,13	0,22	19,65	448,17	8,52	282,26	98,99	197,2	52,65	2,1	111,16	9,42	160,99		
Обед																					
67	Винегрет овощной	100	3,79	8,04	9,26	125,1	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78		
108/109	Суп картофельный с клецками и зеленью	250	2,65	3,39	14,94	104,36	0,06	0,05	3,92	169,72	0,17	233,18	16	44,95	14,35	0,66	48,91	1,75	21,26		
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	12	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19		
303/Ак	Каша гречневая с маслом сл.	180	9,17	7,31	40,19	249,03	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26		
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
Итого за Обед		890	28,16	32,10	130,05	937,27	0,57	0,6	9,91	537,92	0,61	1013,74	125,15	373,37	154,28	7,36	182,2	16,05	75,19		
Итого за день		1480	50,66	55,10	224,05	1617,27	0,7	0,82	29,56	986,09	9,13	295,94	224,14	570,57	206,93	9,46	293,36	25,47	236,18		

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

День: 9

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний

Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			(г)					B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
			Б	Ж	У	6														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
3	Бутерброд с сыром		60	4,65	5,18	9,69	101,12	0,1	0,17	0,06	31,2	0,31	51,81	170,88	113	11,69	0,51	1,28	4,95	9,8
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	7,27	11,3	43,83	388,65	0,17	0,16	0,52	26,7	0,07	243,02	130,15	205,82	61,75	1,52	45,44	12,99	35,15
379	Кофейный напиток с молоком		200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,07	0,13	0,52	13,29	0,00	183,81	111,63	106,79	30,67	1,11	7,92	1,76	17,6
ПР	Хлеб пшеничный		35	3,2	1,36	15,9	88,64	0,12	0,00	0,06	0,00	0,00	81	26,1	9,9	1,08				
Итого за Завтрак		550	18,29	20,52	85,37	679,01	0,46	0,46	1,16	71,19	0,38	478,64	493,66	451,71	114,01	4,22	54,64	19,7	62,55	
Обед																				
20	Салат из свежих огурцов с луком репчатым, маслом растительным		100	1,49	4,57	10,37	94,15	0,03	0,00	8,49	0,05	0,00	24,23	27,72	42,41	13,29	0,63	56,76	0,07	4,53
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной, зеленью		250/5/1	7,02	6,86	18,25	163,98	0,03	0,04	7,65	164,26	0,00	227,05	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38
272/334	Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	15	15,09	54,23	379,2	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46
АКТ	Компот из свежемороженых ягод		200	0,67	0,3	7,68	32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный		30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный		30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		866	29,01	28,1	117,8	816,95	0,38	0,45	17,64	244,35	0,36	392,86	120,09	228,57	57,78	4,21	119,76	13,58	49,07	
Итого за день		1416	47,3	48,7	203,2	1495,96	0,84	0,91	18,8	315,54	0,74	871,5	613,75	680,28	171,79	8,43	174,4	33,28	111,62	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилевский М.П.

День: 10

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)								
			(г)					B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
			Б	Ж	У															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
338	Яблоко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04	
268	Котлеты из мяса с соусом	100	6,94	8,1	10,73	88,61	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46	
171	Каша перловая с овощами	180	8,1	5,12	36,48	233,45	0,06	0,04	0,89	248,1	0,04	117,57	30,93	174,09	25,83	1,09	64,15	19,18	8,64	
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
Итого за Завтрак		614	18	18,4	86,85	547,08	0,35	0,24	6,83	332,53	0,51	441,71	73,75	291,7	50,28	5,32	89,58	21,96	39,85	
Обед																				
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2,99	3,25	6,47	60,4	0,02	0,03	14,69	201,42	0,00	215,17	41,32	27,83	15,05	0,53	61,35	6,9	5,7	
113	Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью	10/250/1	5,11	7,66	23,78	160,37	0,05	0,00	1	0,14		0,00	13,16	53,46	7,95	0,64				
259	Жаркое из птицы	250	14,74	18,71	26,29	317,49	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,45	39,53	179,86	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		871	28,33	31,03	115,85	818,68	0,34	0,53	33,22	244,09	0,33	171,01	165,47	331,51	90,28	5,03	138,44	25,56	198,31	
Итого за день		1485	46,33	49,45	202,70	1365,76	0,69	0,77	40,05	576,62	0,84	612,72	239,22	623,21	140,56	10,35	228,02	47,52	238,16	