

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ, обучающихся в первую сменув ГКОУ РД «Каратюбинская ООШ» 2020-2021 год.

Возрастная категория 7-11 лет

№ ре- цептуры	Наименование блюд	Macca	Пи	ищевые вещ	ества	Энергети- ческая ценность	Вит	амины, м	4 F	Мине	ральные	вещест	ва, мг
			Б	Ж	У		\mathbf{B}_{1}	A	C	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
70 2005	Овощи свежие (огурцы)	70	0,56	0,07	1,82	9,8	0,021		3,5	16,1	29,4	9,8	0,42
688 2005	Макароны отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0,07	25,2		5,83	44,6	25,34	1,33
536/1 2010	Сосиска отварная	40	5,2	10	10,6	89,6	0,02			12,8	84,8	10,67	0,96
959/ 1 2005	Какао с молоком сгущ.	150	2,64	2,79	19,12	108,9	0,03	0,075	0,975	91,5	67,5	10,5	0,56
172 2002	Булочка «Веснушка»	50	4	2,6	27,1	149				0,97	5		11,8
	итого:		19,02	20,88	90,37	559,44							
				2 де	НЬ								
№ pe-	Наименование	Macca	Пи	щевые веще	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Энергети-	Вит	амины, м	1F	Мине	ральные	вещест	ва, мг
цептуры	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	\mathbf{B}_1	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
176 2011	Каша рисовая вязкая с изюмом и маслом	200\5	5,92	6,14	41,7	299,36	0,26	81	1,2	37,7	135,1	46,4	0,9
41/ 2 2005	Сыр рассольный порционный	10	2,32	2,95		36	0,01	39	0,11	13,2	79	5,25	0,15
424 2005	Яйцо отварное	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,1		22,0	76,8	4,8	1
943 1 2005	Чай с сахаром	200	0,2		14	28				6,0			0,4
1035 2002	Чурек	30	2,88	0,35	17,74	85,63	0,05			7,27	26,08	4,97	0,38
	Хлеб ржаной	20	0,08	0,3	5,7	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2
	Итого		16,5	14,34	79,44	546,79							
	,			3 деі	НЬ								
№ pe-	Наименование	Macca	Пи	щевые веще	ества	Энергети-	Вит	амины, м	IF.	Минер	альные і	зеществ:	 а. мг

						ценность							
	Завтрак												
469 2005	Запеканка из творога со сметаной	150/15	20,7	18,89	24,49	336	0,108	0,35	0,89	271,68	413,9	58,7	1,01
959 2005	Чай со сгущенным молоком	200	1,4	1,6	16,4	86	0,02	0,08		33	67,5	10,5	0,4
	Хлеб ржаной	20	0,08	0,3	57	34,8	5,6	0,08		1,46		2	3,2
45 2010	Винегрет овощной	60	1,35	6,18	5,06	54,96	0,06		10,25		44,97	20,75	0,85
	итого:		23,53	26,97	102,95	511,76							

№ pe-	Наименование	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амины, м	1 Γ	Минер	альные в	веществ	за, мг
цепта	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность_	B ₁	A	С	Ca	P	Mg	Fe
-	Завтрак												
10 cp 2010	Салат из зеленого горошка	100	2,98	5,19	6,25	83,6	0,11		11	21,45	59,95	20,8	0,68
79 2005	Каша гречневая вязкая	150	3,23	4,5	20,78	139,5	0,28	0,045	12	150,6	218,6	52,7	2,6
608 2005	Биточки из говядины	50	7,59	5,78	7,85	114,38	0,1	23	0,12	35	83,19	25,7	1,2
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2
847 2005	Банан	100	1,5	0,5	21	95	0,04		10	8	28	42	0,02
945 2005	Чай с молоком ИТОГО:	200	1,4 18,02	1,6 17,81	16,4 78,96	86 553,28	0,02	0,08		33	67,5	10,5	0,4

№ ре- цептуры	Наименование блюд	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети- ческая пенность	Вил	гамины, м	11	Минер	альные в	веществ	а, мг
	9		Б	ж	У	ценноств	B_1	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
42 2005	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0	54,6	0,01	39	0,11	132	75	5,25	0,15
390 2005	Каша молочная из манной крупы, масло, сахар	150/5	4,68	4,58	14,55	118,98	0,08	36,72	1,09	144,13	117,04	17,64	0,3
536 2005	Сосиска отварная	60	6,24	12	12,72	134,4	0,02			14.4	95,4	12	1.08
951 2005	Кофейный напиток	200	1,4	2,0	22,4	116	0,02	0,08		34	45	7	
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6	11,6		0,16	2,92		4	6,4
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	0,06	0,2		38	17	11	0,4
	итого:		18,84	23,89	72,83	537,58	_						

№ pe-	Наименование	Macca	Пи	іщевые вещ	ества	Энергети-	Вит	амины, м	1 Γ	Минера	альные в	веществ	а, мг
цептуры	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	\mathbf{B}_{1}	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак		_										
12 2010	Салат из	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,06		5,58	11,2	3,48	11,72	0,4
	кукурузы (консерв.)	*											
438 2005	Омлет	100/3	9,46	14,16	1,76	172,95	0,1	339	0,25	85,34	194,9	14,61	2,93
	натуральный с												
959 2005	маслом слив.	150	- 2,64	2,79	19,12	108,9	0,04	0,01	1,3	91,5	67,5	14	0,56
	Какао с молоком							0,01	1,5	 			
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067			9,69	34,77	6,63	0,51
847 2005	Груша	▶ 100	0,4	0,3	10,3	47	0,06		10	12	28	8	0,5
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2
	итого:		19,39	21,67	66,33	537,4							

7 день

№ pe-	Наименование	Macca	Пи	щевые вещ	ества	Энергети-	Вита	мины, м	1 Γ	Минера	альные в	веществ	а, мг
цепурыа	блюд		Б	Ж	y	ческая	\mathbf{B}_1	A	C	Ca	P	Mg	Fe
						ценность							

	Завтрак												
463 2005	Сырники	100/15	20,65	14,25	12,82	263,25	0,1	64,12	0,35	175,28	256,62	29,25	0,87
	творожные со												
	сгущ. молоком												
944 2005	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	17,2	91			2,86	15,74	7,3	5,96	0,64
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6	11,6		0,16	2,92		4	6,4
	Зефир пром.	60	0,06		44,7	154							
	произв.												
	ИТОГО:		23,55	14,73	88,08	578,15							

N₂	Наименование	Macca	Пи	щевые веще	ества	Энергети-	Вит	амины, м	ИГ	Минер	альные в	веществ	за, мг
рецептур ы	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	Bi	A	С	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
307 2010	Котлеты рубл. из птицы	80	9,7	13,92	7,89	196	0,04	64	0,26	56	105,9	15,4	1,01
42 2005	Сыр рассольный порц.	10	2,32	2,95		36,4	0	26	0,07	88	50	3,5	0,1
679-2005	Каша ячневая рассыпчатая	150	4,79	4,26	30,83	187,02	0,09	0,02		39,14	168	0,02	0,83
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2
1205 2002	Чай с молоком	200	1,6	1,5	12,4	86	0,01		0,6	67.4	45,2	8,62	0,08
	итого:		19,73	22,87	57,8	540,22							

9 день

ļ	№ pe-	Наименование	Macca	Пищевые вещества	Энергети-	Витамины, мг	Минеральные вешества, мг	Γ
- 1	1-						, Tilling partition being corbay with	

цепта	блюд		Б	Ж	У	ческая ценность	B ₁	A	C	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак												
692 2005	Капуста тушенная	100 –	2,78	4,86	25,89	160,15	0,23	31,50	31,50	21,96	119,59	43,99	1,73
608 2005	Шницель из говядины	50	7,78	5,78	7,85	114,38	0,05	14,38	0,08	21,88	83,19	16,06	0,75
1107 1995	Булочки школьные	60	5,01	11,92	33,57	172	0,04		13,5		44,97	20,75	0,85
131 2005	Горошек зеленый отварной	60	4,4	0,2	3,3	32	0,07		6,6	12,87	35,97	12,48	0,41
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6	11,6		0,16	2,92		4	6,4
945 2005	Чай сладкий	200	0,2	_	14	28				6			0,4
	ИТОГО:		22,82	23,24	97,97	576,13							

No	№ ре-цептуры	Macca	Пи	щевые веще	ества	Энергети-	Вит	гамины, м	<u>1</u> Г	Минер	альные в	веществ	а, мг
Hai	именование		Б	Ж	У	ческая	$\mathbf{B_{I}}$	A	C	Ca	P	Mg	Fe
-	блюд					ценность							
	Завтрак												
637 2005	Птица отварная	50	10,55	6,8		103,13	0,02	10		19,5	71,5	10	0,9
420 2005	Макароны	130	6.45	7,27	19,6	201,26	0,08	21,01		26,81	111,92	24,81	2,01
	запечённые с	,											1
	яйцом		5										
959 2005	Какао со сгущ.	200	3,52	3,72	25,49	145,2	0,09	0,01	0,54	63,65	50	10,5	0,24
	молоком												
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46	-	2	3,2
847 2005	Банан	100	1,5	0,5	21	95	0,04		10	8	28	42	0,02
	итого:		23,34	18,53	72,77	579,39							
	Всего:	•	204,74	204,93	807,5	5520,14							
	Ha 1		20,47	20,49	80,75	552,01							
	учащегося												

Составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред.

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред.

И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

- 1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
- 2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводитсяискусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Инженер-технолог

Л.М. Ардаева

Исполнитель Мирзоева С.Г.