

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГКОУ РО «Тацинская специальная школа-интернат»

И.Д. Евагова



# ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

**Сезон осень - зима (от 7-ми до 11-ти лет)**

**государственного казенного общеобразовательного учреждения Ростовской области  
«Тацинская специальная школа-интернат»**

**Для разработки меню использована следующая литература:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Ф.Л. Марчука, 1996 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.
4. Таблица химического состава и калорийности Российских продуктов питания, И.М. Скурихин, В.А. Тутельян, Москва, 2007г.

Справочно в номере рецептов:

**М** - сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука, Москва 1996г.

**Л** - сборник рецептов и кулинарных изделий под редакцией для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва 2004г.

Сезон: осень-зима			Неделя: первая				День: понедельник				1 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
160 Л с.159-160	Суп молочный с макаронами (вермишель, фигурные изделия)	200		4,4	3,8	15,8	116,0	0,06	0,2	20	0	118,40	16,0	100,0	0,4
Табл. с.38	<i>Молоко</i>	100	100												
	<i>Вода</i>	84	84												
	<i>Макароны</i>	16	16												
	<i>Сахар</i>	2	2												
	<i>Масло сливочное</i>	1	1												
337 Л с. 273 Табл. с.58	Яйцо	1шт (40)		5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0	100,0	0	22,0	5,0	77,0	1,0
101Л с.117 Табл. с.174	Икра кабачковая п/производства	50		0,95	4,45	3,85	59,50	0,01	3,5	0	0	20,5	7,5	18,5	0,35
96 Л с. 115 Табл. с.122	Масло сливочное (порциями)	10		0,13	7,25	0,09	66,0	0	0	40,0	0	2,0	0	3,0	0
97 Л с. 115 Табл. с.54	Сыр (порциями)	10		2,12	1,94	0,38	27,6	0,004	0,08	14,0	0	63	3,0	70,0	0,08
101Л с.117 Табл. с.174	Икра кабачковая п/производства	50		0,95	4,45	3,85	59,50	0,01	3,5	0	0	20,5	7,5	18,5	0,35
п/п	Хлеб пшеничный	30		2,29	0,19	15,05	71,05	0,05	0	0	0,59	6,9	9,9	25,2	0,6
п/п	Хлеб ржаной	30		2,0	0,36	12,56	61,44	0,16	0,21	0	0,16	38,25	21,0	65,62	1,47
692 Л с. 460-481	Кофейный напиток	180		5,94	1,93	12,5	101,25	2,88	4,86	7,74	0,54	0,05	0,01	0,01	1,08
	<i>Кофейный напиток «Старая мельница»</i>	7,2	7,2												



	Морковь после 01.01. (25%)	11	8												
	Лук репчатый (16)	10	8												
	Масло сливочное	4	4												
	Вода или бульон	14 0	140												
<b>309 М с.186</b>	<b>Рыба тушеная в томате с овощами</b>	<b>150</b>		<b>15,9</b>	<b>7,7</b>	<b>8,4</b>	<b>168,0</b>	<b>0,79</b>	<b>8,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29,4</b>	<b>66,9</b>	<b>40,32</b>	<b>1,56</b>
	Минтай	186	93												
	Вода или бульон	27	27												
	Морковь до 01.01. (20%)	34	27												
	Морковь после 01.01. (25%)	36	27												
	Лук репчатый (16%)	15	13												
	Томатная паста	19	19												
	Мало растительное	8	8												
	Сахар	2,5	2,5												
	<b>Масса тушеной рыбы</b>	<b>75</b>													
	<b>Масса готовой рыбы с тушеными овощами</b>	<b>150</b>													
<b>255 М с. 151</b>	<b>Каша пшеничная рассыпчатая</b>	<b>150</b>		<b>6,6</b>	<b>5,4</b>	<b>38,55</b>	<b>229,5</b>	<b>0,12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33,0</b>	<b>36,0</b>	<b>148,5</b>	<b>2,55</b>
	Крупа пшеничная	60	60												
	Масло сливочное	2	2												
	Вода	108	108												
	<b>Зелёный горошек или</b>	<b>90</b>													
	<b>Консервированные овощи (огурцы, томаты, икра кабачковая, кукуруза) или</b>														
	<b>Квашеные овощи или</b>	<b>90</b>													
	<b>Свежие овощи в нарезке (огурцы, томаты)</b>	<b>90</b>													
<b>639 Л с.451</b>	<b>Компот из сухофруктов с витамином С</b>	<b>180</b>		<b>0,5</b>	<b>0,04</b>	<b>28,26</b>	<b>111,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,29</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>25,8 2</b>	<b>16,44</b>	<b>0</b>	<b>0,55</b>
	Смесь сухофруктов	18	45'												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	Выход:		180												
<b>п/п</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>60</b>		<b>4,58</b>	<b>0,37</b>	<b>30,11</b>	<b>142,09</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,18</b>	<b>13,8</b>	<b>19,8</b>	<b>50,4</b>	<b>1,2</b>



Сезон: осень-зима			Неделя: первая				День: вторник				2 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>361 М с.222</b>	<b>Мясо крупным куском (свинина)</b>	<b>50</b>		<b>24,52</b>	<b>32,30</b>	<b>0,026</b>	<b>388,50,</b>	<b>0,48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26,89</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,53</b>
	<i>Свинина</i>	87	74												
	<i>Говядина</i>	105	77												
	<i>Масло сливочное</i>	2	2												
	<i>Масса мяса:</i>		50												
<b>540 М с.313</b>	<b>Соус томатный</b>	<b>50</b>		<b>0,9</b>	<b>2,01</b>	<b>4,74</b>	<b>40,2</b>	<b>0,01</b>	<b>6,07</b>	<b>0,01</b>	<b>0</b>	<b>12,48</b>	<b>5,39</b>	<b>0</b>	<b>0,35</b>
	<i>Вода</i>	45	45												
	<i>Масло сливочное</i>	2	2												
	<i>Мука пшеничная</i>	2	2												
	<i>морковь</i>	3,5	3												
	<i>Лук репчатый</i>	2	1,5												
	<i>Томатная паста</i>	12,5	12,5												
	<i>Масло сливочное</i>	0,75	0,75												
	<i>Сахар</i>	0,5	0,5												
<b>466 М с. 289</b>	<b>Рис припущенный</b>	<b>100</b>		<b>2,48</b>	<b>3,59</b>	<b>26,84</b>	<b>142,82</b>	<b>0,03</b>	<b>0,28</b>	<b>0,01</b>	<b>0</b>	<b>9,44</b>	<b>7,55</b>	<b>0</b>	<b>0,63</b>
Табл.	<i>Крупа рисовая</i>	53	53												
	<i>Бульон или вода</i>	111	111												
	<i>Масло сливочное</i>	5	5												
	<i>Выход:</i>		150												
<b>50 Л с.93</b>	<b>Салат из свеклы с сыром или</b>	<b>60</b>		<b>3,06</b>	<b>8,52</b>	<b>4,26</b>	<b>106,8</b>	<b>0,02</b>	<b>3,96</b>	<b>24,0</b>	<b>0</b>	<b>112,3</b>	<b>16,8</b>	<b>92,4</b>	<b>0,9</b>
Табл.	<i>Свекла свежая</i>	55	43												
с.168	<i>Сыр</i>	11	10												
	<i>Сметана</i>	9	9												
	<i>Выход</i>		60												
	<b>Свежие овощи в нарезке (огурцы, томаты)</b>	<b>100</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2,8</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>1,1</b>	<b>0,7</b>	<b>2,3</b>	<b>5,3</b>	<b>3,5</b>	<b>3,3</b>
<b>96 Л с. 115</b>	<b>Масло сливочное</b>	<b>10</b>		<b>0,13</b>	<b>7,25</b>	<b>0,09</b>	<b>66,0</b>	<b>0</b>	<b>2,4</b>	<b>0,04</b>	<b>0</b>	<b>2,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0</b>	<b>0,02</b>
п/п	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>50</b>		<b>3,82</b>	<b>0,31</b>	<b>25,09</b>	<b>118,41</b>	<b>0,08</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,98</b>	<b>11,50</b>	<b>16,50</b>	<b>42,0</b>	<b>1,0</b>









Сезон: осень-зима		Неделя: первая					День: среда				3 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>324М с.198</b>	<b>Котлеты рыбные</b>	<b>70/50</b>		<b>11,31</b>	<b>4,81</b>	<b>9,96</b>	<b>128,26</b>	<b>0,08</b>	<b>0,51</b>	<b>0,03</b>	<b>0</b>	<b>37,43</b>	<b>43,3</b>	<b>44,4</b>	<b>0,84</b>
	<i>Минтай</i>	92	56												
	<i>Хлеб пшеничный</i>	13	13												
	<i>Молоко</i>	10	10												
	<i>Яйцо</i>	1/10	4												
	<i>Масса полуфабриката</i>		83												
	<i>Масло сливочное</i>	1,4	1,4												
	<i>Масса готового блюда</i>		70												
<b>540 М с.313</b>	<b>Соус томатный</b>	<b>50</b>		<b>0,8</b>	<b>2,2</b>	<b>3,9</b>	<b>40,0</b>	<b>0,01</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10,0</b>	<b>4,0</b>	<b>46,0</b>	<b>0,4</b>
Табл.	<i>Вода</i>	45	45												
с.232	<i>Масло сливочное</i>	2	2												
	<i>Мука пшеничная</i>	2	2												
	<i>морковь</i>	3,5	3												
	<i>Лук репчатый</i>	2	1,5												
	<i>Томатная паста</i>	12,5	12,5												
	<i>Масло сливочное</i>	0,75	0,75												
	<i>Сахар</i>	0,5	0,5												
<b>472 М с. 291</b>	<b>Пюре картофельное</b>	<b>100</b>		<b>2,1</b>	<b>0,8</b>	<b>14,7</b>	<b>75,2</b>	<b>0,05</b>	<b>1,3</b>	<b>3,2</b>	<b>0</b>	<b>27,2</b>	<b>20,0</b>	<b>56,0</b>	<b>0,7</b>
Табл.	<i>Картофель до 01.09. (20)</i>	108	86												
с.164	<i>Картофель с 01.09.-31.10 (25%)</i>	115	86												
	<i>Картофель с 01.11-31.12. (30%)</i>	123	86												
	<i>Картофель с 01.01.-28.02.(35%)</i>	132	86												
	<i>Картофель с 01.03. (40%)</i>	143	86												
	<i>Молоко</i>	16	15												
	<i>Масло сливочное</i>	4	4												
<b>17Л с.79</b>	<b>Салат из соленых огурцов с луком или</b>	<b>100</b>		<b>0,9</b>	<b>5,0</b>	<b>2,6</b>	<b>61,0</b>	<b>0,02</b>	<b>5,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>23,0</b>	<b>13,0</b>	<b>28,0</b>	<b>0,6</b>



п/п	Кондитерские изделия (печенье, баранки, вафли, зефир ванильный, зефир шоколадный, конфеты)	10	0,1	0	8,1	41,8	0	0	0	1,07	0,87	2,66	0,93	0,4
	<b>Итого:</b>													
<b>ОБЕД с 7 лет до 11 лет</b>														
<b>135М с.76</b>	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>	<b>230</b>	<b>6,8</b>	<b>4,8</b>	<b>18,46</b>	<b>139,64</b>	<b>0,12</b>	<b>19,24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20,59</b>	<b>30,26</b>	<b>111,91</b>	<b>1,68</b>
<b>Табл. с.162</b>	<b>Суп картофельный</b>	<b>200</b>												
	<i>Картофель до 01.09 (20%)</i>	100	80											
	<i>Картофель с 01.09 – 31.10(25%)</i>	107	80											
	<i>Картофель с 01.11 – 31.12 30%)</i>	114	80											
	<i>Картофель с 01.01 – 8.02 (35%)</i>	123	80											
	<i>Картофель с 01.03 . (40%)</i>	133	80											
	<i>Морковь с 01.09 – 31.12 (20%)</i>	10	8											
	<i>Морковь с 01. (25%)</i>	11	8											
	<i>Лук репчатый (16%)</i>	10	8											
	Томатная паста	2	2											
	Масло сливочное	2	2											
	Бульон или вода	140	140											
	<b>Фрикадельки мясные</b>	<b>30</b>												
	Говядина или	47	34											
	Свинина	40	34											
	Лук репчатый	4	3											
	Вода	3	3											
	Яйца	2	2											
	Выход:		30											
<b>498 Л с.390</b>	<b>Котлеты рубленые из птицы</b>	<b>50</b>	<b>7,6</b>	<b>6,8</b>	<b>6,8</b>	<b>119,0</b>	<b>0,04</b>	<b>0,1</b>	<b>10,0</b>	<b>0</b>	<b>22,0</b>	<b>13,0</b>	<b>48,0</b>	<b>1,1</b>
<b>Табл. с.80</b>	<i>Цыпленок-бройлер</i>	<b>77</b>	<b>37</b>											
	<i>Хлеб пшеничный</i>	9	9											
	<i>Молоко или вода</i>	13	13											
	<i>Масло сливочное</i>	5	5											
	<i>Мука</i>	5	5											
	<b>Масса полуфабриката</b>		<b>63</b>											
	<b>Выход:</b>		<b>50</b>											
<b>255 М с. 149,</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>	<b>150</b>	<b>6,0</b>	<b>6,0</b>	<b>40,0</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18,0</b>	<b>0</b>	<b>24,0</b>	<b>139,0</b>	<b>207,0</b>	<b>5,0</b>

<b>151</b>															
	Крупа гречневая	72	72												
	Вода	107	107												
	Масло сливочное	6	6												
	<b>Помидор консервированный или</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>0,66</b>	<b>0,06</b>	<b>2,1</b>	<b>120,0</b>	<b>0,006</b>	<b>9,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6,0</b>	<b>9,0</b>	<b>21,0</b>	<b>0,48</b>
	Квашеные овощи или	60	60												
	Консервированные овощи (огурцы, томаты, икра кабачковая, зелёный горошек, кукуруза) или	60	60												
	Свежие овощи в нарезке: Огурцы свежие или	60	60												
	Помидоры свежие														
<b>639 Л с.451</b>	<b>Компот из сухофруктов с витамином С</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>0,5</b>	<b>0,04</b>	<b>28,26</b>	<b>111,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,29</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>25,82</b>	<b>16,44</b>	<b>0</b>	<b>0,55</b>
	Смесь сухофруктов	18	45'												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	Выход:		180												
п/п	Хлеб пшеничный	60	60	4,58	0,37	30,11	142,09	0,1	0	0	1,18	13,8	19,8	50,4	1,2
п/п	Хлеб ржаной	30	30	2,0	0,36	12,56	61,44	0,16	0,21	0	0,16	38,25	21,0	65,62	1,47
	<b>Итого:</b>														
<b>ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет</b>															
п/п	Сок фруктовый	200	200	1,0	0,2	20,2	92,0	0,02	92,0	0	0	14,0	8,0	14,0	2,8
	Фрукты: яблоки или	185	185	0,74	0,74	18,13	86,95	0,06	18,50	0	0	29,6	16,65	20,35	4,07
	Апельсины	185	185	1,67	0	15,54	70,0	0,07	111,0	0	0	62,9	24,05	15,06	0,56
	<b>Итого:</b>														
<b>УЖИН с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>162 М с.93</b>	<b>Суп молочный с хлопьями овсяными Геркулес</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>8,0</b>	<b>9,1</b>	<b>27,9</b>	<b>224,0</b>	<b>0,11</b>	<b>1,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>255,50</b>	<b>30,85</b>	<b>0</b>	<b>0,29</b>
	Молоко	100	100												
	Вода	110	110												
	Крупа хлопья овсяные Геркулес	12	12												
	Масло сливочное	2	2												
	Сахар	2	2												
<b>362Л с.289</b>	<b>Пудинг из творога со сметаной</b>	<b>110</b>	<b>110</b>	<b>14,15</b>	<b>11,1</b>	<b>1,75</b>	<b>240,0</b>	<b>0,065</b>	<b>0,25</b>	<b>70,0</b>	<b>0</b>	<b>139,0</b>	<b>23,0</b>	<b>194,0</b>	<b>0,9</b>



Сезон: осень-зима		Неделя: первая					День: четверг				4 День				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Ca	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>487 Л с. 382</b>	<b>Птица отварная</b>	<b>50</b>		<b>10,55</b>	<b>6,8</b>	<b>0</b>	<b>105,5</b>	<b>0,02</b>	<b>0</b>	<b>10,0</b>	<b>0</b>	<b>19,5</b>	<b>10,0</b>	<b>71,5</b>	<b>0,9</b>
Табл.	<i>Цыпленок-бройлер</i>	88	63												
с.80	<i>Лук репчатый</i>	3	2					15,95	7,4	30,0	252,5				
	<i>Морковь до 31.12</i>	3	2												
	<i>Морковь с 01.01</i>	4	2												
	<b>Выход:</b>		<b>50</b>												
<b>273 М с.161</b>	<b>Макаронны отварные</b>	<b>150</b>		<b>5,4</b>	<b>0,6</b>	<b>30,0</b>	<b>147,0</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10,0</b>	<b>9,0</b>	<b>36,0</b>	<b>0,9</b>
Табл.	<i>Макаронные изделия</i>	53	53												
с.134	<i>Масло сливочное</i>	5	5												
	<b>Итого:</b>		<b>150</b>												
<b>п/п</b>	<b>Томат консервированный</b>	<b>90</b>		<b>0,99</b>	<b>0,09</b>	<b>3,15</b>	<b>18,0</b>	<b>0,009</b>	<b>13,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9,0</b>	<b>13,5</b>	<b>31,5</b>	<b>0,72</b>
<b>96 Л с. 115 Табл. с.122</b>	<b>Масло сливочное (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>0,13</b>	<b>7,25</b>	<b>0,09</b>	<b>66,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40,0</b>	<b>0</b>	<b>2,0</b>	<b>0</b>	<b>3,0</b>	<b>0</b>
<b>97 Л с. 115 Табл. с.54</b>	<b>Сыр (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>2,12</b>	<b>1,94</b>	<b>0,38</b>	<b>27,6</b>	<b>0,004</b>	<b>0,08</b>	<b>14,0</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>3,0</b>	<b>70,0</b>	<b>0,08</b>
<b>п/п</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>50</b>		<b>3,82</b>	<b>0,31</b>	<b>25,09</b>	<b>118,41</b>	<b>0,08</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,98</b>	<b>11,50</b>	<b>16,50</b>	<b>42,0</b>	<b>1,0</b>
<b>п/п</b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>		<b>2,0</b>	<b>0,36</b>	<b>12,56</b>	<b>61,44</b>	<b>0,16</b>	<b>0,21</b>	<b>0</b>	<b>0,16</b>	<b>38,25</b>	<b>21,0</b>	<b>65,62</b>	<b>1,47</b>
<b>692 Л с. 460</b>	<b>Кофейный напиток</b>	<b>180</b>		<b>5,94</b>	<b>1,93</b>	<b>12,5</b>	<b>101,25</b>	<b>2,88</b>	<b>4,86</b>	<b>7,74</b>	<b>0,54</b>	<b>0,05</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>1,08</b>
	<i>Кофейный напиток «Старая мельница»</i>	7,2	7,2												
	<i>Вода</i>	155	155												
	<i>Сахар</i>	18	18												
	<i>Молоко</i>	45	45												
	<b>Итого:</b>														
<b>2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>644 М</b>	<b>Молоко кипяченое</b>	<b>180</b>		<b>3,15</b>	<b>4,5</b>	<b>5,4</b>	<b>93,6</b>	<b>2,88</b>	<b>1,9</b>	<b>5,56</b>	<b>0,05</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2,25</b>	<b>1,71</b>







ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет														
п/п	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	92,0	0,02	92,0	0	0	14,0	8,0	14,0	2,8
	Фрукты: яблоки или	185	0,74	0,74	18,13	86,95	0,06	18,5 0	0	0	29,6	16,65	20,35	4,07
	Апельсины	185	1,67	0	15,54	70,0	0,07	111, 0	0	0	62,9	24,05	15,06	0,56
	Итого:													
УЖИН с 7 лет до 11 лет														
162 М с. 93	Суп молочный с крупой (рисовой, манной, овсяной Геркулес, перловой, ячневой, гречневой, <u>пшенной</u> )	200	7,82	6,88	23,38	194,98	0,15	2,2	0,05	0	259,31	45,64	229,3	1,7
	Молоко	100	100											
	Вода	110	110											
	Рисовая	12	12											
	Манная	12	12											
	Овсяная Геркулес	12	12											
	Перловая	16	16											
	Ячневая	16	16											
	Гречневая	16	16											
	<u>Пшено</u>	16	16											
	Масло сливочное	1,6	1,6											
	Сахар	2	2											
278М с.163	Лапшевник с творогом	70/10	5,64	6,68	14,56	142,0	0,03	0,12	24,0	0	53,8	9,4	7,11	0,42
Табл. с.134	Лапша или вермишель или макароны	18	18											
с.46	Вода	39	39											
	Творог	23	23											
	Яйцо	1/1 0	10											
	Сахар	2	2											
	Сливочное масло	1	1											
	Сметана	1	1											
	Мука	1	1											
	Масса полуфабриката		82											
	Масса готового лапшевника		70											
	Сметана		10											
462 М с. 360	Какао с молоком	180	3,12	2,58	16,9	127,0	1,3	1,2	0,07	24,3	114,1	0,08	2,9	6,5



Сезон: осень-зима		Неделя: первая					День: пятница				5 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>366 Л с. 292</b>	<b>Запеканка из творога со сметаной</b>	<b>90</b>		<b>6,16</b>	<b>7,8</b>	<b>15,76</b>	<b>159,0</b>	<b>0,02</b>	<b>0,88</b>	<b>30,0</b>	<b>0</b>	<b>61,5</b>	<b>10,0</b>	<b>78,75</b>	<b>0,45</b>
Табл.	<i>Творог</i>	71	70												
с.44	<i>Крупа манная или</i>	5	5												
с.46	<i>Мука пшеничная</i>	6	6												
	<i>Сахар</i>	5	5												
	<i>Яйцо</i>	1/20	2												
	<i>Масло сливочное</i>	3	3												
	<i>Сухари или мука пшеничная</i>	3	3												
	<i>Сметана</i>	3	3												
	<b>Масса готовой запеканки</b>	<b>75</b>													
	<i>Сметана</i>	15	15												
<b>162 М с. 93</b>	<b>Суп молочный с крупой (рисовой, манной, овсяной Геркулес, перловой, ячневой, гречневой, пшенной)</b>	<b>200</b>		<b>5,6</b>	<b>6,48</b>	<b>16,56</b>	<b>153,6</b>	<b>0,05</b>	<b>0,46</b>	<b>0,02</b>	<b>0,14</b>	<b>66,31</b>	<b>9,92</b>	<b>62,0</b>	<b>0,66</b>
	<i>Молоко</i>	100	100												
	<i>Вода</i>	110	110												
	<i>Рисовая</i>	12	12												
	<i>Манная</i>	12	12												
	<i>Овсяная Геркулес</i>	12	12												
	<i>Перловая</i>	16	16												
	<i>Ячневая</i>	16	16												
	<i>Гречневая</i>	16	16												
	<i>Пшено</i>	16	16												
	<i>Масло сливочное</i>	1,6	1,6												
	<i>Сахар</i>	2	2												
<b>96 Л с. 115 Табл. с.122</b>	<b>Масло сливочное (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>0,13</b>	<b>7,25</b>	<b>0,09</b>	<b>66,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40,0</b>	<b>0</b>	<b>2,0</b>	<b>0</b>	<b>3,0</b>	<b>0</b>
<b>97 Л с. 115 Табл.</b>	<b>Сыр (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>2,12</b>	<b>1,94</b>	<b>0,38</b>	<b>27,6</b>	<b>0,004</b>	<b>0,08</b>	<b>14,0</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>3,0</b>	<b>70,0</b>	<b>0,08</b>

с.54														
п/п	Хлеб пшеничный	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,05	0	0	0,59	6,9	9,9	25,2	0,6
п/п	Хлеб ржаной	20	1,33	0,24	8,37	40,96	0,11	0,14	0	0,11	25,5	14,0	43,75	0,98
692 Л с. 460	Кофейный напиток	180	5,94	1,93	12,5	101,25	2,88	4,86	7,74	0,54	0,05	0,01	0,01	1,08
	Кофейный напиток «Старая мельница»	7,2	7,2											
	Вода	155	155											
	Сахар	18	18											
	Молоко	45	45											
	Итого:													
<b>2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>														
644 М стр. 361	Молоко кипяченое или	180	3,15	4,5	5,4	93,6	2,88	1,9	5,56	0,05	0	0	2,25	1,71
645 М стр.36 1	Кисломолочный продукт (кефир, ряженка) 2,5%	150	2,1	3,75	6,45	97,5	0,45	0,9	2,85	1,87	5,1	3,75	2,92	0,05
769 Л с. 522 Табл. с.134	Сдобные булочные изделия	50	4,0	4,7	27,8	170,0	0,06	0	9	0	16,0	6,0	44,0	0,6
	Мука	33,8	33,8											
	Сахар	7	7											
	Масло сливочное или маргарин	7,5	7,5											
	Яйца	1	1											
	Соль	1	1											
	Дрожжи	1	1											
п/п	Кондитерские изделия (печенье, баранки, вафли, зефир ванильный, зефир шоколадный, конфеты)	10	0,1	0	8,1	41,8	0	0	0	1,07	0,87	2,66	0,93	0,4
	Итого:													
<b>ОБЕД с 7 лет до 11 лет</b>														
131 М с.74 702 М с.390;	Суп картофельный с клецками	272	6,2	6,4	29,5	184,3	0,14	9,6	29,0	0	37,0	75,0	208,64	1,4
131 М с.74	Суп картофельный	200	2,2	2,4	15,6	90,0	0,10	9,6	0	0	28,0	30,0	164,0	1,0













	Масло сливочное	5	5												
	Морковь с 01.09 –31.12. (20%)	10	8												
	Морковь с 01.01. (25%)	11	8												
	Томатная паста	8	8												
	<b>Масса тушеного мяса</b>		<b>50</b>												
	<b>Выход:</b>		<b>150</b>												
<b>45Л с. 91</b>	<b>Салат из квашенной капусты или</b>		<b>90</b>	<b>1,3</b>	<b>4,4</b>	<b>5,4</b>	<b>68,4</b>	<b>0,02</b>	<b>12,2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45,9</b>	<b>14,4</b>	<b>27,0</b>	<b>1,1</b>
Табл.	Капуста квашенная	70	49												
с.160	Лук репчатый	8	6												
	Сахар	5	5												
	Масло растительное	5	5												
	<b>Выход:</b>		<b>60</b>												
	Консервированные овощи (огурцы, томаты, икра кабачковая, зелёный горошек, кукуруза) или		<b>60</b>												
	Свежие овощи в нарезке (огурцы, томаты)		<b>60</b>												
п/п	Хлеб пшеничный		<b>70</b>	<b>5,31</b>	<b>0,43</b>	<b>35,13</b>	<b>165,77</b>	<b>0,11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,37</b>	<b>16,10</b>	<b>23,10</b>	<b>58,80</b>	<b>1,40</b>
п/п	Хлеб ржаной		<b>30</b>	<b>2,0</b>	<b>0,36</b>	<b>12,56</b>	<b>61,44</b>	<b>0,16</b>	<b>0,21</b>	<b>0</b>	<b>0,16</b>	<b>38,25</b>	<b>21,0</b>	<b>65,62</b>	<b>1,47</b>
<b>639 Л с.451</b>	<b>Компот из смеси сухофруктов с витамином С</b>		<b>180</b>	<b>0,5</b>	<b>0,04</b>	<b>28,26</b>	<b>111,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,29</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>25,82</b>	<b>16,44</b>	<b>0</b>	<b>0,55</b>
	Смесь сухофруктов	18	45'												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	<b>Выход:</b>		<b>180</b>												
	<b>Итого:</b>														
<b>ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет</b>															
п/п	Сок фруктовый		<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>92,0</b>	<b>0,02</b>	<b>92,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14,0</b>	<b>8,0</b>	<b>14,0</b>	<b>2,8</b>
	Фрукты: яблоки или		<b>185</b>	<b>0,74</b>	<b>0,74</b>	<b>18,13</b>	<b>86,95</b>	<b>0,06</b>	<b>18,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29,6</b>	<b>16,65</b>	<b>20,35</b>	<b>4,07</b>
	Апельсины		<b>185</b>	<b>1,67</b>	<b>0</b>	<b>15,54</b>	<b>70,0</b>	<b>0,07</b>	<b>111,</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62,9</b>	<b>24,05</b>	<b>15,06</b>	<b>0,56</b>
	<b>Итого:</b>														
<b>УЖИН с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>443 М с. 276</b>	<b>Рагу из птицы</b>		<b>200</b>	<b>12,4</b>	<b>14,2</b>	<b>17,8</b>	<b>250,0</b>	<b>9,2</b>	<b>20,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36,0</b>	<b>40,0</b>	<b>156,0</b>	<b>1,8</b>



Сезон: осень-зима			Неделя: первая				День: воскресенье				7 день				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>162 М с. 93</b>	<b>Суп молочный с крупой манной</b>	<b>200</b>		<b>7,26</b>	<b>6,50</b>	<b>21,08</b>	<b>180,66</b>	<b>0,07</b>	<b>2,2</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>257,39</b>	<b>33,09</b>	<b>201,8</b>	<b>0,5</b>
	Молоко	100	100												
	Вода	110	110												
	Крупа манная	12	12												
	Масло сливочное	2	2												
	Сахар	2	2												
<b>292 М с.171</b>	<b>Вареники ленивые со сметаной</b>	<b>105</b>		<b>12,26</b>	<b>8,55</b>	<b>12,95</b>	<b>179,4</b>	<b>0,058</b>	<b>0,26</b>	<b>55,5</b>	<b>0</b>	<b>80,1</b>	<b>17,7</b>	<b>137,7</b>	<b>0,54</b>
	Вареники ленивые		<b>90</b>	<b>11,88</b>	<b>6,3</b>	<b>12,42</b>	<b>155,4</b>	<b>0,05</b>	<b>0,18</b>	<b>40,5</b>	<b>0</b>	<b>66,6</b>	<b>16,2</b>	<b>128,7</b>	<b>0,54</b>
	Творог	76	74												
	Мука	10,2	10,2												
	Яйцо	5,4	5,4												
	Сахар	5,4	5,4												
	Соль	0,6	0,6												
	Сметана		<b>15</b>	<b>0,38</b>	<b>2,25</b>	<b>0,53</b>	<b>24,0</b>	<b>0,008</b>	<b>0,08</b>	<b>15,0</b>	<b>0</b>	<b>13,5</b>	<b>1,5</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
<b>96 Л с. 115 Табл. с.122</b>	<b>Масло сливочное (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>0,13</b>	<b>7,25</b>	<b>0,09</b>	<b>66,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40,0</b>	<b>0</b>	<b>2,0</b>	<b>0</b>	<b>3,0</b>	<b>0</b>
<b>97 Л с. 115 Табл. с.54</b>	<b>Сыр (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>2,12</b>	<b>1,94</b>	<b>0,38</b>	<b>27,6</b>	<b>0,004</b>	<b>0,08</b>	<b>14,0</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>3,0</b>	<b>70,0</b>	<b>0,08</b>
п/п	Хлеб пшеничный	<b>30</b>		<b>2,29</b>	<b>0,19</b>	<b>15,05</b>	<b>71,05</b>	<b>0,05</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,59</b>	<b>6,9</b>	<b>9,9</b>	<b>25,2</b>	<b>0,6</b>
п/п	Хлеб ржаной	<b>20</b>		<b>1,33</b>	<b>0,24</b>	<b>8,37</b>	<b>40,96</b>	<b>0,11</b>	<b>0,14</b>	<b>0</b>	<b>0,11</b>	<b>25,5</b>	<b>14,0</b>	<b>43,75</b>	<b>0,98</b>
<b>628 М с.354</b>	<b>Чай с сахаром</b>	<b>180/15</b>		<b>0,36</b>	<b>0</b>	<b>2,34</b>	<b>75,0</b>	<b>0,9</b>	<b>0,18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,9</b>	<b>1,62</b>	<b>1,8</b>	<b>7,9</b>
	Чай-заварка	45	45												
	Вода	135	135												
	Сахар	15	15												
	<b>Итого:</b>														
<b>2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>644 М</b>	<b>Молоко кипяченое</b>	<b>180</b>		<b>3,15</b>	<b>4,5</b>	<b>5,4</b>	<b>93,6</b>	<b>2,88</b>	<b>1,9</b>	<b>5,56</b>	<b>0,05</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2,25</b>	<b>1,71</b>



	Бульон или вода	5	5												
	<b>Выход:</b>		<b>54</b>												
<b>324М с.198</b>	<b>Котлеты, биточки рыбные</b>	<b>70/50</b>		<b>11,31</b>	<b>4,81</b>	<b>9,96</b>	<b>128,26</b>	<b>0,08</b>	<b>0,51</b>	<b>0,03</b>	<b>0</b>	<b>37,43</b>	<b>43,3</b>	<b>44,4</b>	<b>0,84</b>
	Минтай	92	56												
	Хлеб пшеничный	13	13												
	Молоко	10	10												
	Яйцо	1/10	4												
	Масса полуфабриката		83												
	Масло сливочное	1,4	1,4												
	Масса готового блюда		70												
<b>540 М с.313</b>	<b>Соус томатный</b>	<b>50</b>		<b>0,8</b>	<b>2,2</b>	<b>3,9</b>	<b>40,0</b>	<b>0,01</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10,0</b>	<b>4,0</b>	<b>46,0</b>	<b>0,4</b>
Табл.	Вода	45	45												
с.232	Масло сливочное	2	2												
	Мука пшеничная	2	2												
	морковь	3,5	3												
	Лук репчатый	2	1,5												
	Томатная паста	12,5	12,5												
	Масло сливочное	0,75	0,75												
	Сахар	0,5	0,5												
<b>255 М с. 151</b>	<b>Каша пшеничная рассыпчатая</b>	<b>100</b>		<b>4,4</b>	<b>3,6</b>	<b>25,7</b>	<b>153,0</b>	<b>0,08</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22,0</b>	<b>24,0</b>	<b>99,0</b>	<b>1,7</b>
	Крупа пшеничная	40	40												
	Масло сливочное	1	1												
	Вода	72	72												
п/п	<b>Огурец консервированный</b>	<b>90</b>		<b>0,7</b>	<b>0,09</b>	<b>1,5</b>	<b>11,7</b>	<b>0,02</b>	<b>4,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20,7</b>	<b>12,6</b>	<b>21,6</b>	<b>0,5</b>
<b>639 Л с.451</b>	<b>Компот из сухофруктов с витамином С</b>	<b>180</b>		<b>0,5</b>	<b>0,04</b>	<b>28,26</b>	<b>111,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,29</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>25,82</b>	<b>16,44</b>	<b>0</b>	<b>0,55</b>
	Смесь сухофруктов	18	45 <sup>1</sup>												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	<b>Выход:</b>		<b>180</b>												
п/п	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>70</b>		<b>5,31</b>	<b>0,43</b>	<b>35,13</b>	<b>165,77</b>	<b>0,11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,37</b>	<b>16,10</b>	<b>23,10</b>	<b>58,80</b>	<b>1,40</b>
п/п	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>		<b>2,0</b>	<b>0,36</b>	<b>12,56</b>	<b>61,44</b>	<b>0,16</b>	<b>0,21</b>	<b>0</b>	<b>0,16</b>	<b>38,25</b>	<b>21,0</b>	<b>65,62</b>	<b>1,47</b>
	<b>Итого:</b>														
<b>ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет</b>															
п/п	<b>Сок фруктовый</b>	<b>200</b>		<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>92,0</b>	<b>0,02</b>	<b>92,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14,0</b>	<b>8,0</b>	<b>14,0</b>	<b>2,8</b>









<b>402 М с.246</b>	<b>Азу</b>	<b>200</b>	<b>12,6</b>	<b>8,0</b>	<b>20,4</b>	<b>206,0</b>	<b>0,14</b>	<b>7,6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34,0</b>	<b>44,0</b>	<b>178,0</b>	<b>2,4</b>
	Говядина	107	79											
	Масло сливочное	10	10											
	Томатная паста	8	8											
	Лук репчатый (16%)	14	12											
	Мука пшеничная	2	2											
	Огурцы соленые	19	12											
	Картофель до 01.09. (20%)	120	96											
	Картофель с 01.09 – 31.10. (25%)	128	96											
	Картофель с 01.11 – 31.12. (30%)	137	96											
	Картофель с 01.01 – 8.02. (35%)	148	96											
	Картофель с 01.03. (40%)	160	96											
	Масса тушеного мяса		50											
	Масса соуса с овощами		150											
<b>43 Л с.90</b>	<b>Салат из белокочанной капусты</b>	<b>60</b>	<b>1,56</b>	<b>3,0</b>	<b>1,86</b>	<b>41,4</b>	<b>0,02</b>	<b>9,64</b>	<b>36,0</b>	<b>0</b>	<b>27,6</b>	<b>9,0</b>	<b>33,0</b>	<b>0,48</b>
	Капуста белокочанная свежая	59	47											
	Масса прогретой капусты		43											
	Морковь с 01.09 – 31.12. (20%)	8	6											
	Морковь с 01.01. (25%)	8	6											
	Сахар	3	3											
	Растительное масло	3	3											
<b>648 Л с. 457</b>	<b>Кисель из концентрата на плодовых и ягодных экстрактах</b>	<b>180</b>	<b>1,23</b>	<b>0</b>	<b>17,55</b>	<b>104,4</b>	<b>0</b>	<b>0,05</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9,90</b>	<b>18,48</b>	<b>0</b>	<b>0,03</b>
	Кисель из концентрата	21,9	21,9											
	Сахар	9	9											
	Вода	171	171											
п/п	Хлеб пшеничный	70	5,34	0,43	35,13	165,77	0,11	0	0	1,37	16,10	23,10	58,80	1,40
п/п	Хлеб ржаной	30	2,0	0,36	12,56	61,44	0,16	0,21	0	0,16	38,25	21,0	65,62	1,47
	Итого:													
<b>ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет</b>														
п/п	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	92,0	0,02	92,0	0	0	14,0	8,0	14,0	2,8
	Фрукты: яблоки или	185	0,74	0,74	18,13	86,95	0,06	18,50	0	0	29,6	16,65	20,35	4,07
	Апельсины	185	1,67	0	15,54	70,0	0,07	111,0	0	0	62,9	24,05	15,06	0,56
	Итого:													
<b>УЖИН с 7 лет до 11 лет</b>														
<b>257 М</b>	<b>Каша ячневая вязкая</b>	<b>200</b>	<b>4,2</b>	<b>5,8</b>	<b>30,6</b>	<b>192,0</b>	<b>0,08</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48,0</b>	<b>24,0</b>	<b>148,0</b>	<b>0,8</b>







	Лук репчатый (16%)	2	2												
	Масло сливочное	4	4												
	Томатная паста	9	9												
	Сахар	2	2												
	Мука	2	2												
	Бульон или вода	160	160												
<b>309 М с.186</b>	<b>Рыба тушеная в томате с овощами</b>		<b>150</b>	<b>15,9</b>	<b>7,7</b>	<b>8,4</b>	<b>168,0</b>	<b>0,79</b>	<b>8,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29,4</b>	<b>66,9</b>	<b>40,32</b>	<b>1,56</b>
	Минтай	186	93												
	Вода или бульон	27	27												
	Морковь до 01.01. (20%)	34	27												
	Морковь после 01.01. (25%)	36	27												
	Лук репчатый (16%)	15	13												
	Томатная паста	19	19												
	Мало растительное	8	8												
	Сахар	2,5	2,5												
	<b>Масса тушеной рыбы</b>		<b>75</b>												
	<b>Масса готовой рыбы с тушеными овощами</b>		<b>150</b>												
<b>257М с.152</b>	<b>Каша перловая вязкая</b>		<b>100</b>	<b>2,9</b>	<b>3,5</b>	<b>22,9</b>	<b>135</b>	<b>0,03</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19,0</b>	<b>14,0</b>	<b>101,0</b>	<b>0,6</b>
	Крупа перловая	22	22												
	Вода	33	33												
	Молоко	41	41												
	Масло сливочное	3	3												
<b>п/п</b>	<b>Зеленый горошек</b>		<b>80</b>	<b>2,5</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>	<b>32,8</b>	<b>0,09</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12,8</b>	<b>16,8</b>	<b>42,4</b>	<b>0,6</b>
<b>639 Л с.451</b>	<b>Компот из сухофруктов с витамином С</b>		<b>180</b>	<b>0,5</b>	<b>0,04</b>	<b>28,26</b>	<b>111,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,29</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>25,82</b>	<b>16,44</b>	<b>0</b>	<b>0,55</b>
	Смесь сухофруктов	18	45 <sup>1</sup>												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	Выход:		180												
<b>п/п</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>70</b>	<b>5,34</b>	<b>0,43</b>	<b>35,13</b>	<b>165,77</b>	<b>0,11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,37</b>	<b>16,10</b>	<b>23,10</b>	<b>58,80</b>	<b>1,40</b>
<b>п/п</b>	<b>Хлеб ржаной</b>		<b>30</b>	<b>2,0</b>	<b>0,36</b>	<b>12,56</b>	<b>61,44</b>	<b>0,16</b>	<b>0,21</b>	<b>0</b>	<b>0,16</b>	<b>38,25</b>	<b>21,0</b>	<b>65,62</b>	<b>1,47</b>
	<b>Итого:</b>														
<b>ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>п/п</b>	<b>Сок фруктовый</b>	<b>200</b>		<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>92,0</b>	<b>0,02</b>	<b>92,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14,0</b>	<b>8,0</b>	<b>14,0</b>	<b>2,8</b>





Сезон: осень-зима		Неделя: вторая					День: Среда				10 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет</b>															
<b>324 М с.198</b>	<b>Котлеты или биточки рыбные</b>	<b>70</b>		<b>11,31</b>	<b>4,81</b>	<b>9,96</b>	<b>128,26</b>	<b>0,08</b>	<b>0,51</b>	<b>0,03</b>	<b>0</b>	<b>37,43</b>	<b>43,3</b>	<b>44,4</b>	<b>0,84</b>
	<i>Минтай</i>	92	56												
	<i>Хлеб пшеничный</i>	13	13												
	<i>Молоко или вода</i>	10	10												
	<i>Яйцо</i>	1/10	4												
	<b>Масса полуфабриката</b>		<b>83</b>												
	<i>Масло сливочное</i>		1,4												
	<b>Масса готового блюда</b>		<b>70</b>												
<b>540 М с.313</b>	<b>Соус томатный</b>	<b>50</b>		<b>0,8</b>	<b>2,2</b>	<b>3,9</b>	<b>40,0</b>	<b>0,01</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10,0</b>	<b>4,0</b>	<b>46,0</b>	<b>0,4</b>
Табл. с.232	<i>Вода</i>	45	45												
	<i>Масло сливочное</i>	2	2												
	<i>Мука пшеничная</i>	2	2												
	<i>морковь</i>	3,5	3												
	<i>Лук репчатый</i>	2	1,5												
	<i>Томатная паста</i>	12,5	12,5												
	<i>Масло сливочное</i>	0,75	0,75												
	<i>Сахар</i>	0,5	0,5												
<b>273 М с.161</b>	<b>Макаронны отварные</b>	<b>150</b>		<b>5,4</b>	<b>0,6</b>	<b>30,0</b>	<b>147,0</b>	<b>0,06</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10,0</b>	<b>9,0</b>	<b>36,0</b>	<b>0,9</b>
Табл. с.134	<i>Макаронные изделия</i>	53	53												
	<i>Масло сливочное</i>	5	5												
	<b>Выход:</b>		<b>150</b>												
<b>Табл. с.152</b>	<b>Зеленый горошек</b>	<b>100</b>		<b>83,9</b>	<b>3,1</b>	<b>6,5</b>	<b>40,0</b>	<b>0,11</b>		<b>10,0</b>	<b>0</b>	<b>20,0</b>	<b>21,0</b>	<b>62,0</b>	<b>0,7</b>
<b>96 Л с. 115 Табл. с.122</b>	<b>Масло сливочное (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>0,13</b>	<b>7,25</b>	<b>0,09</b>	<b>66,0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40,0</b>	<b>0</b>	<b>2,0</b>	<b>0</b>	<b>3,0</b>	<b>0</b>
<b>97 Л с. 115 Табл. с.54</b>	<b>Сыр (порциями)</b>	<b>10</b>		<b>2,12</b>	<b>1,94</b>	<b>0,38</b>	<b>27,6</b>	<b>0,004</b>	<b>0,08</b>	<b>14,0</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>3,0</b>	<b>70,0</b>	<b>0,08</b>
<b>п/п</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>50</b>		<b>3,82</b>	<b>0,31</b>	<b>25,09</b>	<b>118,41</b>	<b>0,08</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,98</b>	<b>11,50</b>	<b>16,50</b>	<b>42,0</b>	<b>1,0</b>







