

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ РО «Тацинская специальная школа-интернат»

Иванова
Г. Д. Иванова



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

Сезон весна-лето (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: зима-лето				Неделя: первая				День: понедельник				1 ДЕНЬ			
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В ₁	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
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	Молоко	100	100												
	Вода	84	84												
	Макароны	16	16												
	Сахар	2	2												
	Масло сливочное	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
	Кофейный напиток «Старая мельница»	7,2	7,2												
	Вода	15	155												

п/п	Хлеб пшеничный	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	25	1,66	0,3	10,46	51,2	0,14	0,18	0	0,14	31,9	17,5	54,68	1,23
	Итого:													
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	18,50	0	0	29,6	16,65	20,35	407
	Апельсины	185	1,67	0	15,54	70,0	0,07	111,0	0	0	62,9	24,05	15,0 6	0,56
	Итого:													
УЖИН с 7 лет до 11 лет														
492 Л с. 386	Плов из птицы	150	11,1	11,1	20,4	231,0	0,06	2,31	0,7	0	18,47	23,54	163,77	1,6
	Бройлер-цыпленок	96	69											
	Масло сливочное	8	8											
	Лук репчатый	9	8											
	Морковь	10	8											
	Томатная паста	5	5											
	Крупа рисовая	35	35											
	Масса тушеной птицы		50											
	Масса готового риса с овощами		100											
50 Л с.93	Салат из свеклы с сыром	100	5,1	14,2	7,1	178,0	0,03	6,6	40,0	0	187, 0	28,0	154,0	1,5
	Свекла свежая	91	71 ¹											
	Сыр	18	16 ²											
	Сметана	15	15											
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
	Какао-порошок	3,6	3,6											
	Молоко	90	90											
	Вода	100	100											
	Сахар-песок	18	18											
	Хлеб пшеничный	60	4,58	0,37	30,11	142,09	0,1	0	0	1,18	13,8	19,4	50,4	1,2
	Хлеб ржаной	25	1,66	0,30	10,5	51,2	0,14	0,18	0	0,14	31,9	17,5	54,68	1,23
	Итого:													
	Итого: ЗА ДЕНЬ													

Сезон: зима-лето

Неделя: первая

День: вторник

2 ДЕНЬ

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

Сезон: зима-лето		Неделя: первая					День: среда				3 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В ₁	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
324М с.198	Котлеты рыбные	70/50		11,31	4,81	9,96	128,26	0,08	0,51	0,03	0	37,43	43,3	44,4	0,84
	<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												
540 М с.313	Соус томатный	50		0,8	2,2	3,9	40,0	0,01	1,4	0	0	10,0	4,0	46,0	0,4
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												
472 М с. 291	Пюре картофельное	100		2,1	0,8	14,7	75,2	0,05	1,3	3,2	0	27,2	20,0	56,0	0,7
Табл. с.164	<i>Картофель до 01.09. (20)</i>	108	86												
	<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												
17Л с.79	Салат из соленых огурцов с луком или	100		0,9	5,0	2,6	61,0	0,02	5,5	0	0	23,0	13,0	28,0	0,6
		60		0,54	3,0	1,56	36,6	0,01	3,3	0	0	13,8	7,8	16,8	0,36

Табл.	<i>Огурец консервированный</i>	101	81												
с.170	<i>Лук репчатый 16%</i>	18	15												
	<i>Масло растительное</i>	5	5												
	Свежие овощи в нарезке: огурцы		100	1,1	0,2	3,8	24,0	0,06	25,0	0	0	14,0	20,0	26,0	0,9
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
п/п	Хлеб пшеничный		50	3,82	0,31	25,09	118,41	0,08	0	0	0,98	11,50	16,50	42,0	1,0
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	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												
	<i>Вода</i>	155	155												
	<i>Сахар</i>	18	18												
	<i>Молоко</i>	45	45												
	Итого:		555	25,75	24,67	60,26	640,67								
2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
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
	<i>Мука</i>	33,8	33,8												
	<i>Сахар</i>	7	7												
	<i>Масло сливочное или маргарин</i>	7,5	7,5												
	<i>Яйца</i>	1	1												
	<i>Соль</i>	1	1												
	<i>Дрожжи</i>	1	1												
п/п	Кондитерские изделия		10	0,1	0	8,1	41,8	0	0	0	1,07	0,87	2,66	0,93	0,4

	(печенье, баранки, вафли, зефир ванильный, зефир шоколадный, конфеты)													
	Итого:													
ОБЕД с 7 лет до 11 лет														
135М с.76	Суп картофельный с мясными фрикадельками	230	6,8	4,8	18,46	139,64	0,12	19,24	0	0	20,59	30,26	111,91	1,68
Табл. с.162	Суп картофельный	200												
	<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											
	Фрикадельки мясные	30												
	Говядина или	47	34											
	Свинина	40	34											
	Лук репчатый	4	3											
	Вода	3	3											
	Яйца	2	2											
	Выход:		30											
498 Л с.390	Котлеты рубленые из птицы	50	7,6	6,8	6,8	119,0	0,04	0,1	10,0	0	22,0	13,0	48,0	1,1
Табл. с.80	Цыпленок-бройлер	77	37											
	<i>Хлеб пшеничный</i>	9	9											
	<i>Молоко или вода</i>	13	13											
	<i>Масло сливочное</i>	5	5											
	<i>Мука</i>	5	5											
	Масса полуфабриката		63											
	Выход:		50											
255 М с. 149, 151	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,0	6,0	40,0	244	0	0	18,0	0	24,0	139,0	207,0	5,0

	Крупа гречневая	72	72												
	Вода	107	107												
	Масло сливочное	6	6												
	Помидор консервированный или	60	60	0,66	0,06	2,1	120,0	0,006	9,0	0	0	6,0	9,0	21,0	0,48
	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														
639 Л с.451	Компот из сухофруктов с витамином С	180	180	0,5	0,04	28,26	111,6	0,01	0,29	0,06	0	25,82	16,44	0	0,55
	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
	Итого:														
ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет															
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	18,5 0	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
	Итого:														
УЖИН с 7 лет до 11 лет															
162 М с.93	Суп молочный с хлопьями овсяными Геркулес	200	200	8,0	9,1	27,9	224,0	0,11	1,1	0	0	255,50	30,85	0	0,29
	Молоко	100	100												
	Вода	110	110												
	Крупа хлопья овсяные Геркулес	12	12												
	Масло сливочное	2	2												
	Сахар	2	2												
362Л с.289	Пудинг из творога со сметаной	110	110	14,15	11,1	1,75	240,0	0,065	0,25	70,0	0	139,0	23,0	194,0	0,9

Сезон: зима-лето		Неделя: первая					День: четверг				4 День				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В ₁	С	А	Е	Ca	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
487 Л с. 382	Птица отварная	50		10,55	6,8	0	105,5	0,02	0	10,0	0	19,5	10,0	71,5	0,9
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												
	Выход:		50												
273 М с.161	Макароны отварные	150		5,4	0,6	30,0	147,0	0,06	0	0	0	10,0	9,0	36,0	0,9
Табл.	<i>Макаронные изделия</i>	53	53												
с.134	<i>Масло сливочное</i>	5	5												
	Итого:		150												
п/п	Томат консервированный	90		0,99	0,09	3,15	18,0	0,009	13,5	0	0	9,0	13,5	31,5	0,72
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
п/п	Хлеб пшеничный	50		3,82	0,31	25,09	118,41	0,08	0	0	0,98	11,50	16,50	42,0	1,0
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	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												
	<i>Вода</i>	155	155												
	<i>Сахар</i>	18	18												
	<i>Молоко</i>	45	45												
	Итого:														
2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
644 М	Молоко кипяченое	180		3,15	4,5	5,4	93,6	2,88	1,9	5,56	0,05	0	0	2,25	1,71

	Или свинина	87	74												
	Лук репчатый	18	15												
	Масло сливочное (16%)	5	5												
	Мука пшеничная	4	4												
	Томатное пюре	12	12												
	Масса тушеного мяса	50	50												
	Масса соуса		75												
463 М с.289	Каша перловая рассыпчатая	100		2,9	3,5	22,9	135,0	0,03	0	0	0	19,0	14,0	101,0	0,6
Табл. с.148	Крупа перловая	33	33												
	Вода	80	80												
	Масло сливочное	3	3												
71 Л с.102	Винегрет овощной		90	1,61	9,02	7,89	133,0	0,03	9,63	0	0	25,47	17,57	37,29	0,92
	Картофель до 01.09. (20%)	26	19												
	Картофель с 01.09– 1.10 (25%)	29	19												
	Картофель с 01.11 – 31.12. (30%)	31	19												
	Картофель с 01.01 –2 8.02. (35%)	34	19												
	Картофель с 01.03. (40%)	37	19												
	Морковь с 01.09 –31.12. (20%)	13	9'												
	Морковь с 01.01. (25%)	14	9'												
	Свекла 01.09 -31.12. (20%)	17	14'												
	Свекла 01.01. (25%)	19	14'												
	Огурцы соленые ²	17	14												
	Капуста квашенная ²	19	14												
	Лук репчатый	17	14												
	Масло растительное	9	9												
	Выход:	100													
639 Л с.451	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	180		0,5	0,04	28,26	111,6	0,01	0,29	0,06	0	25,82	16,44	0	0,55
	Смесь сухофруктов	18	45'												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	Выход:		180												
п/п	Хлеб пшеничный	70		5,31	0,43	35,13	165,77	0,11	0	0	1,37	16,10	23,10	58,80	1,40

Сезон: зима-лето		Неделя: первая					День: пятница				5 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В ₁	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
366 Л с. 292	Запеканка из творога со сметаной	90		6,16	7,8	15,76	159,0	0,02	0,88	30,0	0	61,5	10,0	78,75	0,45
Табл.	Творог	71	70												
с.44	Крупа манная или	5	5												
с.46	Мука пшеничная	6	6												
	Сахар	5	5												
	Яйцо	1/20	2												
	Масло сливочное	3	3												
	Сухари или мука пшеничная	3	3												
	Сметана	3	3												
	Масса готовой запеканки	75													
	Сметана	15	15												
162 М с. 93	Суп молочный с крупой (рисовой, манной, овсяной Геркулес, перловой, ячневой, гречневой, пшенной)	200		5,6	6,48	16,56	153,6	0,05	0,46	0,02	0,14	66,31	9,92	62,0	0,66
	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												
	Пшено	16	16												
	Масло сливочное	1,6	1,6												
	Сахар	2	2												
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.	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

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
	<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											
	Итого:													
2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет														
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
	<i>Мука</i>	33,8	33,8											
	<i>Сахар</i>	7	7											
	<i>Масло сливочное или маргарин</i>	7,5	7,5											
	<i>Яйца</i>	1	1											
	<i>Соль</i>	1	1											
	<i>Дрожжи</i>	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:													
ОБЕД с 7 лет до 11 лет														
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

	Лук репчатый (16%)	7	6												
	Масло сливочное	5	5												
	Морковь с 01.09 –31.12. (20%)	10	8												
	Морковь с 01.01. (25%)	11	8												
	Томатная паста	8	8												
	Масса тушеного мяса		50												
	Выход:		150												
45Л с. 91	Салат из квашенной капусты или		90	1,3	4,4	5,4	68,4	0,02	12,2	0	0	45,9	14,4	27,0	1,1
Табл.	Капуста квашенная	70	49												
с.160	Лук репчатый	8	6												
	Сахар	5	5												
	Масло растительное	5	5												
	Выход:		60												
	Консервированные овощи (огурцы, томаты, икра кабачковая, зелёный горошек, кукуруза) или		60												
	Свежие овощи в нарезке (огурцы, томаты)		60												
п/п	Хлеб пшеничный		70	5,31	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
639 Л с.451	Компот из смеси сухофруктов с витамином С		180	0,5	0,04	28,26	111,6	0,01	0,29	0,06	0	25,82	16,44	0	0,55
	Смесь сухофруктов	18	45'												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	Выход:		180												
	Итого:														
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	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															

Сезон: зима-лето				Неделя: первая				День: воскресенье				7 день			
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В ₁	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
162 М с. 93	Суп молочный с крупой манной	200		7,26	6,50	21,08	180,66	0,07	2,2	0,5	0	257,39	33,09	201,8	0,5
	Молоко	100	100												
	Вода	110	110												
	Крупа манная	12	12												
	Масло сливочное	2	2												
	Сахар	2	2												
292 М с.171	Вареники ленивые со сметаной	105		12,26	8,55	12,95	179,4	0,058	0,26	55,5	0	80,1	17,7	137,7	0,54
	Вареники ленивые	90		11,88	6,3	12,42	155,4	0,05	0,18	40,5	0	66,6	16,2	128,7	0,54
	Творог	76	74												
	Мука	10,2	10,2												
	Яйцо	5,4	5,4												
	Сахар	5,4	5,4												
	Соль	0,6	0,6												
	Сметана	15		0,38	2,25	0,53	24,0	0,008	0,08	15,0	0	13,5	1,5	9	0
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
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
628 М с.354	Чай с сахаром	180/15		0,36	0	2,34	75,0	0,9	0,18	0	0	0,9	1,62	1,8	7,9
	Чай-заварка	45	45												
	Вода	135	135												
	Сахар	15	15												
	Итого:														
2 ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															

644 М стр. 361	Молоко кипяченое	180		3,15	4,5	5,4	93,6	2,88	1,9	5,56	0,05	0	0	2,25	1,71
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
	<i>Мука</i>	33,8	33,8												
	<i>Сахар</i>	7	7												
	<i>Масло сливочное или маргарин</i>	7,5	7,5												
	<i>Яйца</i>	1	1												
	<i>Соль</i>	1	1												
	<i>Дрожжи</i>	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:														
ОБЕД с 7 лет до 11 лет															
135 М с.75	Суп с рыбными фрикадельками	234		8,3	3,2	5,5	132,1	0,13	0,47	15,8	0	56,8	45,7	239,4	1,5
Табл.	Суп картофельный	180		2,0	2,2	1,4	81,0	0,09	0,07	0	0	25,2	27,0	148,0	0,9
с.162	<i>Картофель до 01.09. (20%)</i>	90	72												
	<i>Картофель с 01.09 –31.10. (25%)</i>	96	72												
	<i>Картофель с 01.11 – 31.12 30%)</i>	103	72												
	<i>Картофель с 01.01 – 8.02 (35%)</i>	111	72												
	<i>Картофель с 01.03. (40%)</i>	120	72												
	<i>Морковь с 01.09 –31.12. (20%)</i>	9	7												
	<i>Морковь с 01. (25%)</i>	9	7												
	<i>Лук репчатый (16%)</i>	9	7												
	<i>Томатная паста</i>	2	2												
	<i>Масло сливочное</i>	2	2												
	<i>Бульон или вода</i>	126	126												
141 М с. 79	Фрикадельки рыбные	54		6,3	1,0	4,1	51,1	0,04	0,4	15,8	0	31,6	18,7	91,4	0,6
	<i>Минтай</i>	102	51												

	Бульон или вода	190	190												
402 М с.246	Азу		200	12,6	8,0	20,4	206,0	0,14	7,6	0	0	34,0	44,0	178,0	2,4
	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												
43 Л с.90	Салат из белокочанной капусты		60	1,56	3,0	1,86	41,4	0,02	9,64	36,0	0	27,6	9,0	33,0	0,48
	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												
648 Л с. 457	Кисель из концентрата на плодовых и ягодных экстрактах		180	1,23	0	17,55	104,4	0	0,05	0	0	9,90	18,48	0	0,03
	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:														
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	18,50	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:														
УЖИН с 7 лет до 11 лет															

	(25%)														
	Лук репчатый (16%)	2	2												
	Масло сливочное	4	4												
	Томатная паста	9	9												
	Сахар	2	2												
	Мука	2	2												
	Бульон или вода	160	160												
309 М с.186	Рыба тушеная в томате с овощами		150	15,9	7,7	8,4	168,0	0,79	8,4	0	0	29,4	66,9	40,32	1,56
	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												
	Масса тушеной рыбы		75												
	Масса готовой рыбы с тушеными овощами		150												
257М с.152	Каша перловая вязкая		100	2,9	3,5	22,9	135	0,03	0	0	0	19,0	14,0	101,0	0,6
	Крупа перловая	22	22												
	Вода	33	33												
	Молоко	41	41												
	Масло сливочное	3	3												
п/п	Зеленый горошек		80	2,5	0,2	5,7	32,8	0,09	8	0	0	12,8	16,8	42,4	0,6
639 Л с.451	Компот из сухофруктов с витамином С		180	0,5	0,04	28,26	111,6	0,01	0,29	0,06	0	25,82	16,44	0	0,55
	Смесь сухофруктов	18	45 ¹												
	Сахар	18	18												
	Вода	180	180												
	Выход:		180												
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:														
ПОЛДНИК с 7 лет до 11 лет															

Сезон: зима-лето		Неделя: вторая					День: Среда				10 ДЕНЬ				
№ рец.	Наименование блюда	Выход		Б	Ж	У	Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
								В ₁	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК с 7 лет до 11 лет															
324 М с.198	Котлеты или биточки рыбные	70		11,31	4,81	9,96	128,26	0,08	0,51	0,03	0	37,43	43,3	44,4	0,84
	<i>Минтай</i>	92	56												
	<i>Хлеб пшеничный</i>	13	13												
	<i>Молоко или вода</i>	10	10												
	<i>Яйцо</i>	1/10	4												
	Масса полуфабриката		83												
	<i>Масло сливочное</i>		1,4												
	Масса готового блюда		70												
540 М с.313	Соус томатный	50		0,8	2,2	3,9	40,0	0,01	1,4	0	0	10,0	4,0	46,0	0,4
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												
273 М с.161	Макаронны отварные	150		5,4	0,6	30,0	147,0	0,06	0	0	0	10,0	9,0	36,0	0,9
Табл. с.134	<i>Макаронные изделия</i>	53	53												
	<i>Масло сливочное</i>	5	5												
	Выход:		150												
Табл. с.152	Зеленый горошек	100		83,9	3,1	6,5	40,0	0,11		10,0	0	20,0	21,0	62,0	0,7
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
п/п	Хлеб пшеничный	50		3,82	0,31	25,09	118,41	0,08	0	0	0,98	11,50	16,50	42,0	1,0

