

Утверждено:

Директор ООО «ККЦП»

_____ / И.В. Воробьев /



« 01 » _____ 2020г.

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ

№ 2 с. Шубовское



« 01 » _____ 2020г.

Районный комитет

ГБОУ СОШ № 2 с. Шубовское

« 01 » _____ 2020г.

**Основное десятидневное меню
рациона питания для учащихся
из многодетных семей 5-11 классов
общеобразовательных учреждений
Приволжского района
Самарской области**

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

СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Сезон: Осенне-зимний
 День: 1
 Категория: Многодетные
 Неделя: 1

№ рек.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F							
1			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
Завтрак																										
3	Бутерброд с сыром	60	3,65	6,22	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 вязкая молочная пшеница с маслом сливочным	250/5	10,29	10,53	48,96	369,79	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	4,6	13,6	85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,08	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		555	21,26	21,75	91,77	664,76	0,35	0,56	1,1	72,07	0,51	470,35	419,27	421,7	92,74	3,19	55,58	12,1	75,86							
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							
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	250/5/1	1,46	5,84	13,16	153,73	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							
285	Плов с мясом	250	21,03	18,03	43,15	384,05	0,51	0,16	4,08	320,13	0,00	132,57	27,64	282,98	43,46	2,88	145,03	0,06	64,38							
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	25,01	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 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		886	30,71	32	126,26	952	0,65	0,53	14,43	527,95	0,33	771,75	444,23	423,8	94,23	5,85	219,6	13,12	94,17							
Итого за день		1421	51,97	53,75	217,03	1616,76	1	1,09	15,53	600,02	0,84	1242,1	563,5	845,5	186,97	9,04	275,18	25,22	170,03							

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.
 Сезон: Осенне-зимний
 Категория: Многолетние

День: 2
 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	Д	К	Са	Р	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																				
270	Печенье	60	1.32	1.62	19.24	163.62	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	
303/Авг	Котлеты "Московские" с соусом	100	6.98	9.8	4.17	113.7	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	
376	Чай с сахаром	180	8.26	7.31	40.19	203.25	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	
ПР	Хлеб пшеничный	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	
Итого за Завтрак		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	
Обед																				
30	Салат из редиса	570	22.25	20.28	86.47	667.59	0.41	0.26	1.38	97.08	0.2	232.23	43.17	226.91	94.94	4.98	95.36	4.82	32.07	
101	Суп картофельный с пшеном и зеленью	100	0.8	4.69	2.48	49.66	0.01	0.02	16.9	0.16		147.9	30.62	27.6	8.98	0.66				
260	Гуляш мясной	250/1	3.57	4.89	12.11	113.28	0.06	0.04	5.92	161.13	0.00	315.83	15.03	44.12	18.13	0.65	38.51	0.21	23.9	
302/303	Макаронные изделия отварные с м/д	100	11.95	12.09	22.49	188.7	0.34	0.1	1.84	0.06	0.00	38.75	8.11	140.28	5.26	1.6	37.25	0.15	20.43	
342	Компот из свежих яблок	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	
ПР	Хлеб пшеничный	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 ржано 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 Обед		891	27.93	28.57	124	816	0.56	0.51	26.61	180.37	0.41	753.3	108.03	331.97	61.64	6.23	132.14	11.57	73.31	
Итого за день		1461	50.18	48.85	210.47	1483.59	0.97	0.77	27.99	277.45	0.61	985.53	151.22	558.88	156.58	11.21	227.52	16.39	105.38	

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: 3

Нодела: 1

Сезон: Осенне-зимний
 Категория: Многодетные

Неделя: 1																			Сезон: Осенне-зимний			
№ реп.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)				Категория: Многодетные	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	К	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F			
																				4		5
1	Завтрак	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
45	Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом растительным	100	1,57	7,25	4,31	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			
259	Жаркое по-домашнему	250	12,58	12,76	36,6	357,93	0,34	0,14	11,47	2,22	0,00	599,64	18,74	158,34	28,62	2,07	42,01	0,35	46,93			
883	Кисель	200	4,75	2,59	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			
Итого за Завтрак		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			
Обед		590	22,14	23	78,99	680	0,4	0,29	39,2	9,71	8,52	836,77	114,39	208,39	46,9	3,11	115,79	9,66	62,05			
62	Салат из моркови (припуск) с сахаром	100	1,25	4,18	13,29	98,1	0,03	0,04	2,88	115,2	0,00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,86	0,06	31,68			
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	4,59	10,22	11,25	196,85	0,03	0,04	7,65	164,26	0,00	227,04	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,36			
198	Пюре из картофеля с соусом	100	9,66	6,33	10,1	143,88	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,86	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46			
348	Котлет из курицы с м/раст	180	10,1	6,49	33,4	122,76	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			
Итого за Обед		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			
Итого за Обед		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 Обед		896	31,21	28,59	122,97	824,01	0,88	0,62	12,58	467,21	0,36	382,5	1228,42	486,98	163,87	9,62	140,08	23,33	98,57			
Итого за день		1486	53,35	51,59	201,96	1504,01	1,28	0,91	51,78	1476,91	8,88	2219,2	1342,81	695,37	210,77	12,73	255,87	32,99	160,62			

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Многодетные

№ рек.	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	Д	К	Са	Р	Мг	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	1,92	4,07	4,42	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	
173	Каша молочная перловосован с маслом сливоч	250/5	14,49	13,3	49,89	374,74	0,17	0,16	0,52	26,7	0,07	243,02	130,19	205,82	61,75	1,52	45,44	12,99	35,15	
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	
ГР	Хлеб пшеничный	35	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	22,1	18,9	77,2	656,26	0,22	0,28	4,52	30	0,16	522,24	160,89	242,07	77,61	4,52	48,16	15,05	49,54	
Обед																				
338	Рыболо	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	
164К	Суп-харчо с мясом и зеленью	15/250/1	6,26	7,68	18,51	272,98	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	10,81	6,18	9,67	157,62	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	
312	Пюре картофельное с маслом	180	6,56	9,78	24,13	175,83	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	
ГР	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	
ГР	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		906	29,2	29,9	119	836,31	0,36	0,53	20,81	222,63	0,42	915,03	130,83	105,8	84,27	4,66	163,07	17,96	161,52	
Итого за день		1456	51,3	48,8	196	1492,57	0,58	0,81	25,33	252,63	0,58	1437,2	291,7	155,2	63	161,88	9,18	211,23	33,01	211,06

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 5

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Многолетние

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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																				
30	Салат из редиса	100	0,8	4,69	2,48	49,66	0,01	0,02	16,9	0,16		147,9	30,62	27,6	8,98	0,66				
278	Тертые тушеные в соусе	100	6,34	5,83	17,1	113,28	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	
304	Рис отварной с м/сливочным	180	8,82	7,42	39,68	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	
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	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		610	19,07	18,52	94,66	563,9	0,25	0,23	148,78	100,5	0,18	270,37	81,74	202,01	47,85	2,81	91,08	2,49	45,94	
Обед																				
54	Салат из свежих овощей	100	2,19	5,38	19,65	85,49	0,01	0,03	3,68	0,81	0,01	217,92	64,65	28,21	14,97	1,33	39,77	0,48	13,55	
87	Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью	10/250/1	6,65	7,03	15,78	138,06	0,1	0,06	7,81	353,53	2,37	468,04	42,67	101,21	31,2	0,96	62,16	0,39	147,91	
256	Мясо тушеное	50/50	7,55	8,87	3,52	193,39	0,24	0,07	1,71	80,06	0,00	30,86	7,13	96,89	5,31	1,12	36,72	0,13	15,38	
303/Акт	Капуста тушеная с маслом сл	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,67	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	25,01	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 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		901	30,14	30	131,45	900,61	0,57	0,57	13,57	463,14	2,79	961,75	201,57	416,21	150,16	7,7	211,32	14,38	197,8	
Итого за день		1511	49,21	48,52	226,11	1464,51	0,82	0,8	162,35	563,64	2,97	232,11	283,31	618,22	198,01	10,51	302,4	16,87	243,34	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 6

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: Многодетные

№ ре- ц.	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	Д	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F	
1	Завтрак	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
2	Бутерброд с повидлом	60	1,15	5,38	5,54	110,12	0,1	0,00	0,7	0,3		0,00	22,86	64,36	22,98	1,5				
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч	250/5	14,49	13,3	49,89	374,74	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	
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	
ТР	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	22,1	21,29	79,56	679,5	0,39	0,17	1,28	27,3	0,07	263,6	238,67	303,48	98,46	4,86	45,44	12,99	35,15	
Обед																				
ТР	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	
102	Суп картофельный с бобовыми (горошек) и зеленью	250/1	5,05	5,69	7,9	162,35	0,17	0,06	5,3	201,19	0,00	418,13	40,13	95,55	34,73	1,79	91,88	2,5	26,86	
260	Угущ мясная	100	11,95	12,09	22,49	188,7	0,34	0,1	1,84	0,06	0,00	38,75	8,11	140,29	5,26	1,6	37,25	0,15	20,43	
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	0,96	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	
ТР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ТР	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		891	31,34	31,4	133,95	949,21	0,66	0,51	11,39	247,27	0,41	981,7	119,53	384,8	83,26	7,41	185,54	14,26	76,27	
Итого за день		1441	53,44	52,69	213,51	1628,71	1,05	0,68	12,67	274,57	0,48	1245,3	358,2	688,26	181,72	12,27	230,94	27,25	111,42	

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

СанПиН 2.3.2.4.3590-20

День: 7
 Неделя: 2
 Сезон: Осенне-зимний
 Категория: Многодетные

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминны (мг)										Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	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																					
ТТК 4	Салат Светофор	100	1.5	5.23	7.5	94.2	0.04	0.03	7.5	215.94	0.00	123.9	15.81	33.1	14.27	0.49	36.69	0.09	12.73		
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	6.98	9.8	4.17	113.7	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		
304	Рис отварной с мясным фаршем	180	8.82	7.42	39.68	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		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0.66	0.09	25.01	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		
ТП	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		610	20.39	22.84	91	653.46	0.34	0.22	9.13	321.48	0.19	238.16	88.34	209.5	52.18	2.66	113.82	2.64	59.42		
Обед																					
20	Салат из свежих овощей с луком	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		
113	Суп-лапша домашняя с мясом и зеленью	10/250/1	8.63	8.69	33.18	330.82	0.08	0.02	0.72	0.05	0.00	17.43	9.72	40.32	5.15	0.59	18.07	0.06	4.68		
Акт	Карюта тушеная с мясом	250	12.16	13.3	14.38	225.86	0.08	0.12	33.23	99.75	0.00	541.63	94.37	125.95	36.66	1.69	85.84	20.76	111.63		
389	Сок фруктов 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		
ТР	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		
ТР	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		871	27.46	27.96	115.08	833.71	0.29	0.47	46.56	99.85	0.33	684.66	177.31	289.58	81.4	5.01	161.63	31.96	132.54		
Итого за день		1481	47.85	50.8	206.08	1487.17	0.63	0.69	55.69	127.33	0.52	922.85	265.64	499.08	133.58	7.67	275.45	34.6	191.96		

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: 8
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Многолетние

Неделя: 2																			Сезон: Осенне-зимний			
№ реп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Категория: Многолетние					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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																						
ГР	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			
2/8	Тесто с маком в соусе	100	6,34	5,83	17,1	113,28	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			
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			
3/6	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			
ГР	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		620	22,19	19,62	93,23	673,71	0,27	0,21	4,18	46,34	0,21	432,69	71,32	190,16	38,94	3,86	92,66	3,49	38,57			
4/9	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			
96/Акт	Рассольник Ленинградский с зеленым	250/1	5,37	3,38	21,86	133,13	0,08	0,06	7,4	201,85	0,00	408,41	21,38	64,76	23,83	0,89	47,95	1,89	26,82			
22/9	Рыба, тушеная с овощами	100	9,75	11,16	3,8	209,54	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 маслом	180	6,56	9,78	24,13	175,83	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			
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00			
ГР	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			
ГР	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		891	29,79	32,14	120,02	909,22	0,36	0,6	155,11851,74	10,51	478,4155,26384,55121,75	4,78	228,34	23,81	47,764	4,78	228,34	23,81	47,764			
Итого за день		1511	51,98	51,76	213,25	1582,93	0,63	0,81	159,28896,08	10,72	911,14226,58574,7160,69	8,64	321	27,3	516,21							

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: 9
 Неделя: 2
 Сезон: Осенне-зимний
 Категория: Многодетные

Категория: Многодетные																					
№ реп.	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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	1,32	1,62	19,24	163,62	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		
175	Каша вязкая молочная из риса и пшеницы с маслом сливочным	250/5	11,42	13,63	40,76	298,62	0,11	0,16	1,3	13,87	0,07	192,21	129,91	148,74	34	0,68	36,12	0,5	10,96		
382	Какао с молоком	200	4,08	4,6	13,6	85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,08	26,97	0,92	7,92	1,76	28,22		
ГР	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	20,02	21,21	89,52	636,24	0,26	0,29	1,88	27,14	0,07	363,49	321,41	275,93	70,87	2,68	44,04	2,26	37,18		
Обед																					
35	Салат картофельный	100	1,82	5,37	13,71	115,82	0,08	0,05	7,4	1,51	0,00	420,7	12,03	51,05	18,88	0,77	4,14	0,28	26,81		
88	Щи из св.капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	5,63	9,48	8,2	196,53	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67					
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	8,59	10,73	121,38	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		
198	Пюре из бобовых с маслом	180	10,1	6,49	33,4	122,76	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		
348	Компот из фруктов	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		
ГР	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		
ГР	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	30,1	31,3	120,97	818,91	0,95	0,6	34,79	159,1	0,36	1465,32	156,80	361,60	71	9,82	101,98	21,81	76,05		
Итого за день		1446	50,12	52,51	210,49	1455,15	1,21	0,89	36,67	186,24	0,43	1828,8	537,1	784,29	231,58	12,5	146,02	24,07	113,23		

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

СанПиН 2.3.12.4.3590-20

День: 10
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Многодетные

№ реп.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	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			
258	Котлеты из мяса с соусом	100	4.83	6.84	16.73	125.61	0.24	0.08	1.38	80.04	0.03	40.18	10.65	80.69	8.23	1.21	22.71	0.71	15.46			
303/Акт	Каша гречневая с маслом сл	180	8.26	7.31	40.19	203.25	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			
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		610	19.18	20.56	89.59	562.88	0.43	0.28	5.36	100.08	0.2	462.97	57.25	236.48	102.77	6.89	97.14	5.08	39.11			
Обед																						
70	Осудец порционно	100	0.3	0.06	2.28	10.86	0.01	0.00	1.45	3.9		56.4	15.49	17.82	6.22	0.3						
101	Суп картофельный с крупой и зеленью	250/1	2.04	2.88	15.96	94.86	0.08	0.06	7.3	201.4	0.00	395.11	17.58	56.42	23	0.81	39.35	0.26	30.38			
143/33	Ратту овощное с маслом	250	20.01	23.89	44.45	460.88	0.28	0.13	14.61	641.9	0.00	500.52	54.3	153.43	35.75	1.92	6.85	3.78	48.32			
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0.66	0.09	25.01	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 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		861	27.84	28.24	115	847.02	0.45	0.52	23.73	859.2	0.33	1053.41	158.83	296.03	84.97	4.64	47.16	15.11	90.4			
Итого за день		1471	47.02	48.82	204.59	1409.9	0.88	0.8	29.11	859.28	0.53	1516.42	16.08	534.51	187.74	11.53	144.3	20.19	129.51			