



Согласовано
Начальник ТОУ Роспотребнадзора
По Самарской области
в Сергиевском районе
Л.Ф. Астафьева

Согласовано
Председатель
родительского комитета
Руф
Марданова Р.Ф.



с.е. Руф Наринеса О.Н.

Возрастная категория 11 – 18 лет
Сезон: осенне – зимний

**Примерное меню на 10 дней для обучающихся
ГБОУ СОШ с. Старое Ермаково
(11-18 лет на осенне-зимний период).**

Неделя: первая

Сборни к рецепту р	Код блюда	Наименование блюда	Выход	пищевые вещества			Эн.п. ккал.	минеральные вещества, мг								
				Б	Ж	У		Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E	
1 день																
2004	4	Гречка отварная	200	4.41	6.96	46.32	245.1	22.5	16.6	1.02	198	0.24	1.87	0.04	0.82	
2004	437	Гуляш из мяса говядины	100	7.54	13.87	6.24	156.9	9.78	43.5	2.08	280	0.09	0.72	0.07	0	
2004	43	Салат из капусты и моркови	100	2	4.5	9.17	85	57.2	6.9	0.41	144	0.01	3.25	0	1.2	
2004	350	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0	0.43	
2004	685	Чай с сахаром	200	8.9	3.06	26	58	11.6	6.5	0.34	4.12	0	6	0	0	
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68		1		0.1	0.04	0	1	
		Итого		33.72	34.86	162.23	950.2	128.77	87.6	4.9	661.22	0.57	11.88	0.11	3.45	
2 день																
2004	332	Макароны отварные	200	7.14	0.74	25.6	209.9	12	27.47	1.41	189	0.07	0	0.04	1.32	
2004	96	Масло сливочное	10	3.12	7.57	19.57	161.3	10.4	0	0.46	0.01	0.04	0	0	0	
2004	413	Сосиска отварная	100	6.54	8.11	12.4	174.02	15.55	10	1.41	0.09	159	1.24	0		
		Икра кабачковая	100	2	9	8.6	122	41	35	7	67	0.02	7	0.92		
2004	8	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0	0.43	
2004	639	Компот из сухофруктов	200	10	0.06	35.2	110	28.7	19.6	0.96	52.6	0.12	9.35	0.12	1.68	
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68		1		0.1	0.04	0	1	
		Итого		39.67	31.95	175.87	1182.42	135.34	106.17	13.29	343.8	159.48	17.63	1.08	4.43	
3 день																
2004	437	Окорочка														
2004	511	Рис отварной	200	4.76	7.85	2.35	224.6	6.84	36.04	0.66	300	0.03	0	0.05	1.16	
		Салат из тертой моркови с яблоком	100	0.71	7.17	17.8	76.5	37.34	26.78	1.1	41.6	0.13	9.6	0.05	0.71	
2004	8	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0	0.43	
2011	399	Сок фруктовый	200	1	0.2	20.2	92	14	18	0.8	17	0.02	4	0	0.2	
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68	0	1	0	0.1	0.04	0	1	

2004	413	Сосиска отварная	100	6.54	8.11	12.4	174.02	15.55	10	1.41	0.09	159	1.24	0	0
2004	4	Гречка отварная	200	4.41	6.96	46.32	245.1	22.5	16.6	1.02	198	0.24	1.87	0.04	0.82
2004	96	Масло сливочное	10	3.12	7.57	19.57	161.3	10.4	0	0.46	0.01	0.04	0	0	0
		Салат из отварной свеклы	100	1.42	6.09	10.2	93.9	35.15	33.9	0.6	78	0.07	9.5	0.02	0.41
2004	8	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0	0.43
2004	648	Кисель	200	0	0	15.3	49.6	3.2	2	0	15.8	0.02	5.6	0.03	0
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68	0	1	0	0.1	0.04	0	1
		Итого		26.36	35.2	178.29	1129.12	114.49	76.6	5.54	327	159.6	18.25	0.09	2.66

8 день

2004	511	Рис отварной	200	4.76	7.85	2.35	224.6	6.84	36.04	0.66	300	0.03	0	0.05	1.16
		Окорочка													
2004	96	Масло сливочное	10	3.12	7.57	19.57	161.3	10.4	0	0.46	0.01	0.04	0	0	0
2004	40	Салат витаминный	100	1.5	4.5	27.8	88.3	34.2	18	0.86	136	0.03	6.3	0.5	4.5
2004	8	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0	0.43
2004	639	Компот из сухофруктов	200	10	0.06	35.2	110	28.7	19.6	0.96	52.6	0.12	9.35	0.12	1.68
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68	0	0	0		0.04	0	1
		Итого		30.25	26.45	159.42	989.4	107.83	87.74	3.99	523.71	0.35	15.69	0.67	8.77

9 день

2004	694	Картофельное пюре	150	3.08	2.33	19.13	109.73	38.25	76.95	26.7	0.86	1.16	3.75	33.15	0.15
2004	208	Рыба минтай жареная	8	12.48	10.31	10.05	187	279.9	150.25	27.38	1.43	0.08	0.001	43.75	0.57
2004	96	Масло сливочное	10	3.12	7.57	19.57	161.3	10.4	0	0.46	0.01	0.04	0	0	0
2004	49	Салат из тертой моркови с яблоком	100	0.71	7.17	17.8	76.5	37.34	26.78	1.1	41.6	0.13	9.6	0.05	0.71
2004	8	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0	0.43
2004	692	Кофейный напиток с молоком	200	2.24	2.1	25.03	118.8	69.2	6	0.35	168	0.02	0.45	0.08	0.05
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68	0	1	0	0.1	0.04	0	1
		Итого		32.5	35.95	166.08	1058.53	462.78	274.08	58.04	247	1.66	13.841	77.03	2.91

10 день														
2005	206	Суп гороховый	250	5.49	5.28	16.33	134.75	38.08	35.3	2.03	87.18	0.23	5.81	0
2004	350	Хлеб пшеничный	50	3.07	1.07	20.9	107.2	0.01	14.1	1.05	35.1	0.13	0	0
2004	685	Чай с сахаром	200	8.9	3.06	26	58	11.6	6.5	0.34	4.12	0	6	0
		Булочка	40	7.8	5.4	53.6	298	27.68		1		0.1	0.04	0
		Итого		25.26	14.81	116.83	597.95	77.37	55.9	4.42	126.4	0.46	11.85	0
														1.43

Циклическое меню составлено согласно требованиям СанПиН

Меню составлено согласно:

1. Сборник технологических нормативов рецептурных блюд и кулинарных изделий, для школьных образовательных учреждений и детских оздоровительных учреждений.
2. Лапшина В.Т. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школах, 2004г.

