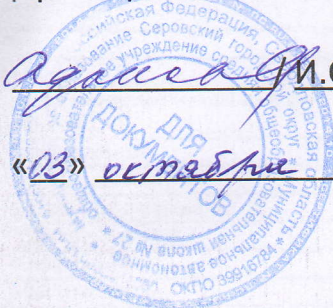


Утверждаю:

директор МАОУ СОШ № 27

 И.С. Адамович /


«13» октября 2022г.



Согласовано:

Генеральный директор

ООО «Комбинат школьного питания №1»

 /Е.О.Розенбах/

«13» октября 2022г.



Примерное двухнедельное меню горячих завтраков и горячих обедов для учащихся в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше

МАОУ СОШ №27

Сезон: Осень-Зима-Весна

Разработано согласно сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией: М.П. Могильного, В.А. Тутельян, Дели Принт, 2011г.

г.Серов

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: 1-4_Серов_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
173	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	200/10	7,51	11,72	37,05	285								
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03		100		22	76,8		
15	Сыр (порциями)	35	9,24	9,31		122,71	0,07	0,28	73,5		350	210	19,25	0,28
2	Бутерброд с повидлом_	30/20	2,18	3,52	25,3	141,82	0,04	0,09	18,18		9,09	20,73	5,09	20,07
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
Итого за Завтрак			30,17	31,19	109,3	838,08	0,32				516,51		52,4	
Итого за день			30,17	31,19	109,3	838,08		1,76	201,68			400,33		21,7

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
	Огурец порционный	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4	0,36
274	Зразы рубленые (свин.)_	100	10,98	29,78	11,18	355,3	0,08	1,33	24,93		40,28	124,28	18,08	0,68
309	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,47	195,72						31,31		
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02								0,12
Итого за Завтрак			21,84	36,19	89,59	768,23		27,39	24,93	0,12	81,51		62,72	
Итого за день			21,84	36,19	89,59	768,23			24,93	0,12		244,79		2,94

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
174	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	200/10	7,31	10,99	39,2	285,99							
	Йогурт (стаканчик)_125мл	1	3,13	3,63	14,12	98,75	0,06	1,05	30		180	135	21
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,06			20		1,2	1,5	
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,9
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	8,34	38,68							
Итого за Завтрак			17,01	25	91,84	657,27	0,34				429,69		46,8
Итого за день			17,01	25	91,84	657,27		2,41	50			226,5	

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
235	Суфле из рыбы (минтай) с рисом паровое	90	2,57	6,44	8,37	145,31		0,9	10,8	0,67		165,87	
312	Пюре картофельное_	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,2			37,02	86,6	27,1
352,03	Кисель "Витошка"__	200	0,1	0,04	24	95	0,3	20	130	2,36			
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,9
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02							
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22	
Итого за Завтрак			10,51	12,64	102,62	600,13	0,66	20		3,03	124,3		85,8
Итого за день			10,51	12,64	102,62	600,13	0,66	39,16	140,8	3,03		274,47	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223	Запеканка из творога_	90	14,2	9,38	15,01	209,07					116	166	19	1
	Молоко сгущенное	10	0,72	3	5,6	49		0,1	4,2	0,02		21,9		0,02
173	Каша вязкая молочная пшеничная с маслом_	150/10	6,58	8,43	33,77	237,71								
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02								0,12
Итого за Завтрак			25,55	21,39	95,98	680,99				0,02	116	166	17,04	1
Итого за день			25,55	21,39	95,98	680,99	0,13	0,19	4,2	0,02	39,22	24,7	19	1,2

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
173	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	200/10	7,51	11,72	37,05	285								
15	Сыр (порциями)	35	9,24	9,31		122,71	0,07	0,28	73,5		350	210	19,25	0,28
14	Масло (порциями)	20	0,16	14,52	0,28	132,12			40		2,4	3		0,04
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
Итого за Завтрак			24,41	37,73	93,4	810,18	0,29				492,9		54,63	
Итого за день			24,41	37,73	93,4	810,18		1,71	123,5			305,8		2,19

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
	Огурец порционный	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4
274	Зразы рубленые (свин.)_	100	10,98	29,78	11,18	355,3	0,08	1,33	24,93		40,28	124,28	18,08
309	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,47	195,72						31,31	
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02							
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98
Итого за Завтрак			21,84	36,19	89,59	768,23		27,39	24,93	0,12	81,51		62,76
Итого за день			21,84	36,19	89,59	768,23			24,93	0,12			244,79

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
174	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	150/10	5,57	8,37	29,87	217,9							
210	Омлет натуральный	100	9,29	16,55	1,75	193,1	0,07	0,19			65,93	144,43	10,2
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4
	Хлеб пшеничный	40	2,67	0,27	18,79	89,59	0,08	0,08			10,16		14,6
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02							
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22	
Итого за Завтрак			20,38	26,37	101,12	715,97	0,38				196,22		45,5
Итого за день			20,38	26,37	101,12	715,97		20,3					169,23

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
35	Суфле из печени_	100	20,91	15,82	3,82	267,28	0,28	12,78	8		28,6	391,18	36,37	40
205	Рис припущенный с овощами	150	3,78	7,14	39,6	237,59	0,07	2,72			19,41	50,88		
388,06	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
Итого за Завтрак			31,19	23,96	112,45	816,82				0,36	77,91		76,75	
Итого за день			31,19	23,96	112,45	816,82		16,2	10	0,36		458,66		42,06

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 1-4_Серов_22

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
289,05	Рагу из птицы с овощами_	240	17,58	14,6	20,84	285,26	0,08	11,42	14,78		37,16	109,34		
348	Компот из изюма_	200	0,35	0,08	29,85	122,2					16		8	
	Хлеб пшеничный	40	2,67	0,27	18,79	89,59	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
Итого за Завтрак			23,24	15,43	86,16	574,41			14,78		48,52	26	16,32	1
Итого за день			23,24	15,43	86,16	574,41		11,5	14,78		16	109,34	8	1,2
Среднее за период			22,61	26,61	97,21	723,03	0,38	2		0,37	208,83	19	52,08	
Итого за период			226,14	266,09	972,05	7230,31	3,75	20		3,65	2088,29	192	520,84	2

Составил _____ Зам. гл. буха 2

М.П.



Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,26	16,54	148,25		2,2						
371	Гренки	20	1,72	0,16	11,32	53,74						88,13		2,05
255	Печень по-строгановски	60/60	15,91	13,48	4,24	222		1,2	32,35			30,61		0,07
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,3	8,96	37,37	262,5				0,83		305,93		6,9
15	Сыр (порциями)	10	2,64	2,66		35,06	0,02	0,08	21			100	60	5,5
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03		2,26	1,56	1,27
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12				15,24		21,96
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
Итого за Обед.			42,03	31,62	150,52	1085,44	0,96			0,86	212,28		273,71	
Итого за день			42,03	31,62	150,52	1085,44		5,09	53,35	0,86		486,23		11,17

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
	Огурец порционный	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4	0,36
82.02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
274	Зразы рубленые (свин.)	120	13,17	35,73	13,41	426,36	0,09	1,59	29,91		48,33	149,13	21,69	0,81
309	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,47	195,72						31,31		
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
Итого за Обед.			29,08	47,47	133,57	1072,98		38,39	29,91	0,12	133,3		96,81	
Итого за день			29,08	47,47	133,57	1072,98			29,91	0,12		308,64		4,81

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
	Помидоры порционные_	60	0,66	0,12	2,28	13,2		15			8	16	12
103	Суп-лапша домашняя с курой_	250	1,98	2,07	18,03	128,13	0,07	12,3		0,13	9,9	40,82	16,73
291	Плов из бройлер-цыплят_	290	28,19	32,75	90,17	726,06	0,27	9,47	40,6		52,34	274,53	78,2
388,06	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7							
Итого за Обед.			38,66	36,13	188,38	1221,08		15	42,6	0,49	8	16	139,39
Итого за день			38,66	36,13	188,38	1221,08	0,56	22,49		0,49	94,98	331,95	12

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.351

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	200/10	3,65	3,34	31,27	142,86	0,06	5,48			19,05	36,98	15,77
235	Суфле из рыбы (минтай) с рисом паровое	90	2,57	6,44	8,37	145,31		0,9	10,8	0,67		165,87	
312	Пюре картофельное_	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,2			37,02	86,6	27,8
352,03	Кисель "Витошка"_	200	0,1	0,04	24	95	0,3	20	130	2,36			
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04							
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22	
Итого за Обед.			18,15	16,55	160,5	868,21		20	140,8	3,03	151,87		113,86
Итого за день			18,15	16,55	160,5	868,21	0,84	44,7		3,03		311,45	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200/10	6,15	3,97	17,37	111,46	0,04	127,62		0,06	39,8	39,59	16,23	0,65
7,9	Котлета "Здоровье" из мяса кур с морковью	90	15,12	15,93	2,7	214,2		0,63	11,42		21	7,69	7	1,35
309	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,47	195,72						31,31		
223	Запеканка из творога	70	11,04	7,3	11,67	162,61					91	129	15	
	Молоко сгущенное	10	0,72	3	5,6	49		0,1	4,2	0,02		21,9		0,02
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	8,34	38,68								0,08
Итого за Обед.			42,47	36,52	122,25	971,66		1	15,62	0,11	119,1	129	37,17	1
Итого за день			42,47	36,52	122,25	971,66		129,9	15,62	0,11	112	102,05	22	3,19

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,26	16,54	148,25		2,2				88,13		2,05
371	Гренки	20	1,72	0,16	11,32	53,74								
260	Гуляш свинина	45/45	9,58	25,37	2,6	278,1		2		0,04	6	5,22	15	0,08
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,3	8,96	37,37	262,5				0,83		305,93		6,9
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16
352,03	Кисель "Витошка"	200	0,1	0,04	24	95	0,3	20	130	2,36				
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
Итого за Обед.			37,78	46,12	140,87	1138,8	1,28	22		3,23	283,49	145	277,54	1
Итого за день			37,78	46,12	140,87	1138,8	1,28	3,38	172	3,23	6	519,28	15	10,95

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ- (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
	Огурец порционный	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66
274	Зразы рубленые (свин.)	120	13,17	35,73	13,41	426,36	0,09	1,59	29,91		48,33	149,13	21,69
309	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,47	195,72						31,31	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7							
Итого за Обед.			28,41	47,4	128,87	1050,58		38,37	29,91	0,12	130,76		93,15
Итого за день			28,41	47,4	128,87	1050,58			29,91	0,12		308,64	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ- (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200/10	6,15	3,97	17,37	111,46	0,04	127,62		0,06	39,8	39,59	16,23
210	Омлет натуральный	100	9,29	16,55	1,75	193,1	0,07	0,19			65,93	144,43	10,23
291	Плов из бройлер-цыплят	240	23,33	27,1	74,62	600,88	0,22	7,84	33,6		43,32	227,2	64,73
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,9
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7							
Итого за Обед.			46,74	48,72	174,79	1269,33			33,6	0,09	168,05		116,5
Итого за день			46,74	48,72	174,79	1269,33		137,26	33,6	0,09		412,78	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: четверг
Неделя: 2Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне	200/10	3,65	3,34	31,27	142,86	0,06	5,48			19,05	36,98	15,77	0,61
35	Суфле из печени	90	18,82	14,24	3,44	240,55	0,25	11,5	7,2		25,74	352,06	32,73	36
205	Рис припущенный с овощами	150	3,78	7,14	39,6	237,59	0,07	2,72			19,41	50,88		
388,06	Компот из ягод (заморозка)	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
Итого за Обед.			29,57	25,9	140,46	908,15				9,2	0,36	119,82		97,88
Итого за день			29,57	25,9	140,46	908,15		40,36	9,2	0,36		478,52		81,99

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 1-4_Серов_обед_22

День: пятница
Неделя: 2Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
	Огурец порционный	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4	0,36
101,03	Суп картофельный с пшеном на курином бульоне	200/10	1,71	2,22	15,99	121,15	0,07	6,42			360,48	43,5	17,71	0,7
289,05	Рагу из птицы с овощами	260	19,04	15,82	22,58	309,04	0,08	12,38	16,02		40,26	118,46		
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04								0,24
Итого за Обед.			30,14	19,23	113,12	772,62		44,92	16,02	0,12	445,58		74,59	
Итого за день			30,14	19,23	113,12	772,62			16,02	0,12		251,16		3,86
Среднее за период			34,3	35,57	145,33	1035,89	0,67	6		0,85	185,92	29	132,07	
Итого за период			343,03	355,66	1453,33	10358,85	6,65	68		8,53	859,23	290	320,67	3

Составил _____ Зам. гл. буха 2

Утвердил _____

М.П.



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: 5-11_Серов_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
255	Печень по-строгановски	60/60	15,91	13,48	4,24	222		1,2	32,35			30,61		0,07
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	200	11,07	11,95	49,83	350				1,11		407,91		9,2
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	55	3,63	0,66	22,93	106,37								0,22
Итого за Завтрак			34,69	26,52	120,19	872,76	0,87			1,11	74,38		301,36	
Итого за день			34,69	26,52	120,19	872,76		1,35	32,35	1,11		441,32		11,33

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
	Огурец порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
274	Зразы рубленные (свин.)	120	13,17	35,73	13,41	426,36	0,09	1,59	29,91		48,33	149,13	21,69	0,81
309	Макаронные изделия отварные	180	6,55	6,95	36,56	234,86						37,57		
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	40	2,67	0,27	18,79	89,59	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02								0,12
Итого за Завтрак			26,07	43,41	103,37	905,63		31,67	29,91	0,2	102,28		75,59	
Итого за день			26,07	43,41	103,37	905,63			29,91	0,2		292,7		3,57

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные ве (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
	Помидоры порционные_	100	1,1	0,2	3,8	22		25			14	26	20
291	Плов из бройлер-цыплят_	300	29,16	33,88	93,28	751,1	0,28	9,8	42		54,15	284	80,9
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,9
	Хлеб ржаной	55	3,63	0,66	22,93	106,37							
Итого за Завтрак			37,97	35,17	163,2	1073,86		25	42		14	26	106,9
Итого за день			37,97	35,17	163,2	1073,86	0,51	9,95			71,04	286,8	20,3

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные ве (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
235	Суфле из рыбы (минтай) с рисом паровое	100	2,86	7,16	9,3	161,46		1	12	0,74		184,3	
312	Пюре картофельное_	180	3,67	5,76	24,54	164,7	0,17	21,84			44,42	103,92	33,4
352,03	Кисель "Витошка" _	200	0,1	0,04	24	95	0,3	20	130	2,36			
	Хлеб пшеничный	40	2,67	0,27	18,79	89,59	0,08	0,08			10,16		14,6
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36							
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22	
Итого за Завтрак			12,74	14,51	116,51	685,47	0,73	20		3,1	139,74		98,6
Итого за день			12,74	14,51	116,51	685,47	0,73	42,92	142	3,1		310,22	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
297	Оривадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	12,48	18,63	7,36	247,28	0,04	0,93	72,56		44,03	97,36		
309	Макаронные изделия отварные	180	6,55	6,95	36,56	234,86						37,57		
326	Салат красный основной	20	0,2	0,4	1,6	11,33		1,33		0,02	8,33	1,42	1,22	0,13
379	Кашейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
Итого за Завтрак			28,38	29,48	101,64	783,42			72,56	0,02	197,93		35,2	
Итого за день			28,38	29,48	101,64	783,42		3,66	72,56	0,02		226,35		1,72

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
260	Гуляш свинина	50/50	10,64	28,19	2,89	309		2		0,04	6	5,8	17	0,09
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	200	11,07	11,95	49,83	350				1,11		407,91		9,2
378	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	55	3,63	0,66	22,93	106,37								0,22
Итого за Завтрак			30,87	42,57	119,74	980,76	0,91	2,45		1,15	174,85	161	315,13	1
Итого за день			30,87	42,57	119,74	980,76		2	10	1,15	6	506,51	17	11,48

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
	Огурец порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14
274	Зразы рубленые (свин.)	120	13,17	35,73	13,41	426,36	0,09	1,59	29,91		48,33	149,13	21,69
309	Макаронные изделия отварные	180	6,55	6,95	36,56	234,86						37,57	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36							
	Хлеб пшеничный	40	2,67	0,27	18,79	89,59	0,08	0,08			10,16		14,64
Итого за Завтрак			26,73	43,53	107,54	924,97		31,67	29,91	0,2	102,58		76,01
Итого за день			26,73	43,53	107,54	924,97			29,91	0,2		292,7	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
291	Плов из бройлер-цыплят	250	24,3	28,23	77,73	625,92	0,23	8,17	35		45,13	236,67	67,42
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7							
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22	
Итого за Завтрак			31,81	29,99	160,27	991,97			35		91,33		107,22
Итого за день			31,81	29,99	160,27	991,97		28,3	35			261,47	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
35	Судле из печени	120	25,09	18,98	4,58	320,74	0,34	15,34	9,6		34,32	469,42	43,64	48
205	Рис припущенный с овощами	180	4,54	8,57	47,52	285,11	0,08	3,26			23,29	61,06		
368 36	Компот из ягод (замороженка)	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04								0,24
Итого за Завтрак			38,12	28,86	134,17	978,88				0,36	90,65		88,52	
Итого за день			38,12	28,86	134,17	978,88		19,32	11,6	0,36		547,08		50,4

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
369 35	Рагу из птицы с овощами	280	20,51	17,04	24,32	332,81	0,09	13,33	17,25		43,36	127,57		
348	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122,2					16		8	
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
Итого за Завтрак			28,17	18,13	103,21	686,1			17,25		60,1	26	24,06	1
Итого за день			28,17	18,13	103,21	686,1		13,45	17,25		16	127,57	8	1,76
Среднее за период			29,56	31,22	122,98	888,38	0,59	5		0,61	110,49	21	122,82	
Итого за период			295,55	312,17	1229,84	8883,82	5,93	47,25		6,14	104,88	213	228,24	3

Составил _____ Зам. гл. буха 2

М.П.

Утвердил



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,26	16,54	148,25		2,2				88,13		2,05
371	Гренки	30	2,58	0,24	16,98	80,61								
255	Печень по-строгановски	60/60	15,91	13,48	4,24	222		1,2	32,35			30,61		0,07
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,96	10,75	44,84	315				1		367,12		8,28
15	Сыр (порциями)	30	7,92	7,98		105,18	0,06	0,24	63		300	180	16,5	0,24
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
	Хлеб пшеничный	70	4,67	0,47	32,88	156,78	0,14	0,14			17,78		25,62	1,82
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04								0,24
Итого за Обед.			51,15	38,99	172,51	1276,66	1,13			1,03	419,22		329,85	
Итого за день			51,15	38,99	172,51	1276,66		5,27	95,35	1,03		667,42		13,01

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
	Огурец, порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
82.02	Борщ с капустой и картофелем на гринов бульоне	250/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
256	Бифштекс рубленый (свин.)	100	22,3	17,86	0,4	247					12		29	
309	Макаронные изделия отварные	180	6,55	6,95	36,56	234,86						37,57		
369	Салат фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	70	4,67	0,47	32,88	156,78	0,14	0,14			17,78		25,62	1,82
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04								0,24
Итого за Обед.			40,9	30,98	136,27	979,29		40,82		0,2	97,99	244	84,8	4
Итого за день			40,9	30,98	136,27	979,29				0,2	12	182,57	29	4,54

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	М
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
	Помидоры порционные_	100	1,1	0,2	3,8	22		25			14	26	20
103	Суп-лапша домашняя с курой_	300	2,38	2,48	21,64	153,76	0,08	14,76		0,16	11,88	48,98	20
291	Плов из бройлер-цыплят_	330	32,08	37,26	102,6	826,21	0,3	10,78	46,2		59,57	312,4	88
388,06	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20
	Хлеб пшеничный	70	4,67	0,47	32,88	156,78	0,14	0,14			17,78		25
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04							
Итого за Обед.			44,71	41,31	214,8	1397,39		25	48,2	0,52	14	26	157
Итого за день			44,71	41,31	214,8	1397,39	0,64	26,28		0,52	107,03	377,98	2

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	М
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	4,52	4,14	38,72	176,87	0,07	6,78			23,59	45,78	19
235	Суфле из рыбы (минтай) с рисом паровое	120	3,43	8,59	11,16	193,75		1,2	14,4	0,89		221,16	
312	Пюре картофельное_	200	4,08	6,4	27,27	183	0,19	24,27			49,36	115,47	37
352,03	Кисель "Витюшка"_	200	0,1	0,04	24	95	0,3	20	130	2,36			
	Хлеб пшеничный	70	4,67	0,47	32,88	156,78	0,14	0,14			17,78		25
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04							
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22	
Итого за Обед.			21,56	21,16	182,25	1018,8		20	144,4	3,25	186,88		13
Итого за день			21,56	21,16	182,25	1018,8	0,93	52,39		3,25		404,41	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250/10	7,61	4,92	21,51	138	0,05	158,01		0,07	48,28	48,02	230,08	0,8
7,9	Котлета "Здоровье" из мяса кур с морковью	100	16,8	17,7	3	238		0,7	12,69		23	8,54	8	1,9
309	Макаронные изделия отварные	180	6,55	6,95	36,56	234,86						37,57		
223	Запеканка из творога	80	12,62	8,34	13,34	185,84					103	147	17	1
	Молоко стуженное	10	0,72	3	5,6	49		0,1	4,2	0,02		21,9		0,02
348	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
Итого за Обед.			51,6	41,94	156,36	1187,19		1	16,89	0,12	139,23	147	50,1	3
Итого за день			51,6	41,94	156,36	1187,19		160,4	16,89	0,12	126	118,59	25	4,13

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед.														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,26	16,54	148,25		2,2				88,13		2,05
371	Гренки	30	2,58	0,24	16,98	80,61								
250	Гуляш свинина	50/50	10,64	28,19	2,89	309		2		0,04	6	5,8	17	0,09
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,96	10,75	44,84	315				1		367,12		8,28
15	Сыр (порциями)	35	9,24	9,31		122,71	0,07	0,28	73,5		350	210	19,25	0,28
352,03	Кисель "Витошка"	200	0,1	0,04	24	95	0,3	20	130	2,36				
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
Итого за Обед.			44,66	54,68	150,12	1282,32	1,38	22		3,4	437,69	161	326,6	1
Итого за день			44,66	54,68	150,12	1282,32	1,38	3,6	203,5	3,4	6	671,05	17	12,42

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	М
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
	Огурец порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	18
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18
266	Бифштекс рубленый (свин.)	100	22,3	17,86	0,4	247					12		2
309	Макаронные изделия отварные	180	6,55	6,95	36,56	234,86						37,57	
326	Соус красный основной	20	0,2	0,4	1,6	11,33		1,33		0,02	8,33	1,42	1
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	1
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		1
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7							
Итого за Обед.			39,11	31,13	124,31	926,49		42,11		0,22	100,94	244	78
Итого за день			39,11	31,13	124,31	926,49				0,22	12	183,99	1

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	М
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Обед.													
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250/10	7,61	4,92	21,51	138	0,05	158,01		0,07	49,28	49,02	2
291	Плов из бройлер-цыплят	300	29,16	33,88	93,28	751,1	0,28	9,8	42		54,15	284	8
210	Омлет натуральный	110	10,22	18,21	1,93	212,41	0,08	0,21			72,52	158,87	1
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1
	Хлеб пшеничный	70	4,67	0,47	32,88	156,78	0,14	0,14			17,78		2
	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	25,02	116,04							
Итого за Обед.			56,28	58,29	206,63	1507,13			42	0,1	197,79		14
Итого за день			56,28	58,29	206,63	1507,13		169,65	42	0,1		493,45	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)
 Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: четверг
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
96.02	Распашник ленинградский на курином бульоне	250/10	4,52	4,14	38,72	176,87	0,07	6,78			23,59	45,78	19,52	0,76
96	Салат из печени	100	20,91	15,82	3,82	267,28	0,28	12,78	8		28,6	391,18	36,37	40
309	Распаруженный с овощами	180	4,54	8,57	47,52	285,11	0,08	3,26			23,29	61,06		
309.05	Компот из ягод (заморозка)	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
	Хлеб пшеничный	60	4,01	0,41	28,19	134,39	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
	Яблоко свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
Итого за Обед			38,5	30,52	191,16	1180,31			10	0,36	140,22		118,35	
Итого за день			38,5	30,52	191,16	1180,31		43,54	10	0,36		536,62		87,12

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)
 Рацион: 5-11_Серов_обед_22

День: пятница
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
 Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Обед														
	Супец порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
107.03	Суп картофельный с пшеном на курином бульоне	250/10	2,12	2,75	19,8	150	0,09	7,95			446,31	53,86	21,93	0,87
309.05	Рагу из птицы с овощами	300	23,44	19,47	27,79	380,35	0,1	15,23	19,71		49,55	145,79		
309	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	50	3,34	0,34	23,49	111,99	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,7								0,2
Итого за Обед			33,9	23,26	114,03	835,84		53,28	19,71	0,2	547,06		80,33	
Итого за день			33,9	23,26	114,03	835,84			19,71	0,2		305,65		3,97
Среднее за период			42,25	37,23	164,84	1159,14	0,76			0,94	237,41	82	150,75	1
Итого за период			422,47	372,26	1648,44	11591,42	7,58			9,4	2374,05	822	507,45	13

Составил _____ Зав. п. бух 2

М.П.

Утвердил



