

Двухнедельное меню наосенне - зимний период (октябрь 2024г-февраль 2025г) учебного года для учащихся посещающих группу продленного дня (обед)

Меню составлено согласно:

- 1. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях школьного возраста Москва 2021г.— 289с.
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. М.: ДеЛи принт, 2005. 628 с.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей обучающихся в общеобразовательных организациях. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.- 361 с. Под редакцией член корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.
- 4.Сборника рецептур блюд для питания школьников. Министерство торговли УССР. К.: Техника 1987г.- 319с.

Рецептур ный сборник	Наименование блюда	Масса порций	белки г	жиры г	углеводы г	Энергоценнос ть, ккал
		1 недел	Я			
		Понедель	ник			
№54-8c	Суп гороховый	200	4,24	4,02	15,9	166,8
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	14,9	15,6	2,3	210,2
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8
№323	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0	9,8	43
№54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
б/н	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5
б/н	Хлеб ржаной	50	2,35	0,35	24,9	99
	Итого		27,86	26,27	106,89	816,3
		Вторни	К			
№54 - 2c	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	2,12	5,3	12,1	112,8
№54-13 ₃	Салат из отварной свеклы	80	1,1	3,6	6,1	60,8
№54-1г	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
№54-5м	Котлета из курицы	75	14,4	3,3	10,1	127,1
№362	Сок фруктовый	200	1	0	21,2	92
№323	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0	9,8	43

5/н	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5
5/н	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	79,2
	Итого		28,57	18,28	126,41	787,4
		Среда	1			
№ 54-4c	Рассольник домашний	250	5,8	7,8	14,5	149,9
№54-12м	Плов с курицы	200	27,3	8,1	33,2	314,6-
№ 323	Банан	95	1,42	0	19,9	86,4
№54-163	Винегрет овощной	80	1	7,1	5,4	89,5
№54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
5/н	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5
5/н	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	79,2
	Итого		40,27	23,58	127,21	871,1
		Четве	ог			
№54-11c	Суп крестьянский с рисовой крупой	250	6,2	7,8	14,05	150,9
№54-6г	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,4	208,7-
№54-18м	Печень говяжья по- строгановски	80	13,4	14	5,3	200,5
№362	Сок фруктовый	200	1	0	21,2	92
№325	Апельсин	100	0,9	0	8,1	40
б/н	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5
б/н	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	79,2
5/11	Итого		29,35	27,78	119,46	841,8
		Пятни	ца	5		
№ 54-1c	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7,6	7,2	120,1
№54 - 203	Горошек зеленый (консервированный)	40	1,2	0,1	2,4	14,8 -
№54-3p	Котлета рыбная	100	14,1	2,8	8,6	115,9
№125	Картофель отварной с маслом	150/7	2,1	4,4	15,4	110
№54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
б/н	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94
б/н	Хлеб ржаной	50	2,35	0,35	24,9	99
	Итого		29,21	15,65	97,62	634,8
		2 неде				
		Понедел	ьник	Tox same		erang beampa ar
№54-7c	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,5	3,5	23,2	149,5
№54-4г	Каша гречневая	150	8,2	6,9	35,9	238,9
№54-2м	Гуляш из говядины	80	13,5	13,5	3,1	188,9
№36	Огурец косервированный	100	0,8	0,1	1,5	10
№54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
б/н	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94
б/н	Хлеб ржаной	50	2,35	0,35	24,9	99
	Итого		35,01	24,75	127,72	861,3
1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1		Вторн	ник	-		·
№ 101	Суп картофельный с рисом	250	2	2,8	21	116,3
№54-213	Кукуруза консервированная	40	0,8	0,1	4,1	20,9

20.54 ::	16				-	
№54-11r	Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8
№54-5м	Котлета из курицы	75	14,4	3,3	10,1	127,1
№ 358	Ряженка	200	6	12	8,2	170
б/н	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94
б/н	Хлеб ржаной	50	2,35	0,35	24,9	99
	Итого		31,81	24,95	107,32	773,1
		Сред	(a			
№54-15c	Рассольник "Ленинградский"	250	1,5	2,2	12	73
№54-22м	Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,4
№54-273	Морковь отварная дольками	60	0,8	2	4,1	37,6
№ 323	Банан	100	1,5	0	21	91
№54-1xh	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
б/н	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94
б/н	Хлеб ржан о й	50	2,35	0,35	24,9	99
	Итого		30,81	11,95	118,62	693
		Четве	рг		. D	
№54-2c	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	2,12	5,3	12,1	112,8
№ 54-1г	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
№54-19м	Печень тертая	60	8,5	15,1	3,4	184,4
№ 362	Сок фруктовый	200	1	0	21,2	92
№ 325	Апельсин	100	0,9	0	8,1	40
б/н	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5
б/н	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	79,2
	Итого		22,07	26,48	111,91	780,9
		Пятни	ца			
№54-11c	Суп крестьянский с рисовой крупой	250	6,2	7,8	14,05	150,9
№ 139	Капуста тушеная	100	2	3,6	10,6	83
	Яйцо вареное	1шт.	5,1	4,6	0,3	63
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0	9,8	43
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94
5/н	Хлеб ржаной	50	2,35	0,35	24,9	99
	Итого		19,71	16,75	98,77	613,9
	Среднее значение за обед		29,47	21,64	114,19	767,36
	Выполнение Сан ПиН 2020		43,18%	38,19%	35,14%	33,52%

Распределение ЭЦ Норма обеда 30-35%

7-11 лет - 33,52%

Повар Медсестра, А. И. Стрикуцына *Я*