


Согласовано:
директор МБОУ ООШ с. Филькино

Утверждаю:
ИП Розенбах Е.О.

 /Н.Г. Кропотина /

 /Е.О.Розенбах/

« 13 » октября 2022г.

« 3 » октября 2022г.

**Примерное двухнедельное меню горячих
завтраков для учащихся в возрасте 7-11 лет,
12 лет и старше
МБОУ ООШ с. Филькино**

Сезон: Осень-Зима-Весна

*Разработано согласно сборнику рецептов 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 рубленные (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	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
174	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	200/10	7,31	10,99	39,2	285,99								0,88
	Йогурт (стаканчик)_125мл	1	3,13	3,63	14,12	98,75	0,06	1,05	30		180	135	21	0,15
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,06			20		1,2	1,5		0,02
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
	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 Завтрак			17,01	25	91,84	657,27	0,34				429,69		46,82	
Итого за день			17,01	25	91,84	657,27		2,41	50			226,5		2,04

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
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		0,77
312	Пюре картофельное_	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,2			37,02	86,6	27,8	0,95
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		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02								0,12
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
Итого за Завтрак			10,51	12,64	102,62	600,13	0,66	20		3,03	124,3		85,85	
Итого за день			10,51	12,64	102,62	600,13	0,66	39,16	140,8	3,03		274,47		46,62

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

№ 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	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

№ 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	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	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 ржаной	30	1,98	0,36	12,51	58,02								0,12
	Хлеб пшеничный	30	2	0,2	14,09	67,19	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
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

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
174	Каша вязкая молочная ячневая с маслом	150/10	5,57	8,37	29,87	217,9								0,67
210	Омлет натуральный	100	9,29	16,55	1,75	193,1	0,07	0,19			65,93	144,43	10,29	1,71
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	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
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
Итого за Завтрак			20,38	26,37	101,12	715,97	0,38				196,22		45,59	
Итого за день			20,38	26,37	101,12	715,97		20,3				169,23		47,82

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых 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 приготавливаемых 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	Пагу 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 _____ Калькулятор3

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)			Энерге- тическая 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														
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)			Энерге- тическая 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														
	Огурец порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
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	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
 Неделя: 1

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
Завтрак														
	Помидоры порционные_	100	1,1	0,2	3,8	22		25			14	26	20	1
291	Плов из бройлер-цыплят_	300	29,16	33,88	93,28	751,1	0,28	9,8	42		54,15	284	80,9	2,76
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			37,97	35,17	163,2	1073,86		25	42		14	26	106,57	4,82
Итого за день			37,97	35,17	163,2	1073,86	0,51	9,95			71,04	286,8	20	1

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)
 Рацион: 5-11_Серов_22

День: четверг
 Неделя: 1

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
Завтрак														
235	Суфле из рыбы (минтай) с рисом паровое	100	2,86	7,16	9,3	161,46		1	12	0,74		184,3		0,86
312	Пюре картофельное_	180	3,67	5,76	24,54	164,7	0,17	21,84			44,42	103,92	33,36	1,14
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		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
Итого за Завтрак			12,74	14,51	116,51	685,47	0,73	20		3,1	139,74		98,58	
Итого за день			12,74	14,51	116,51	685,47	0,73	42,92	142	3,1		310,22		47,2

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

№ 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														
297	Фрикадельки 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	Соус красный основной	20	0,2	0,4	1,6	11,33		1,33		0,02	8,33	1,42	1,22	0,13
379	Кофейный 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: суббота

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
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	2,67
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
	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			38,95	37,21	149,82	1046,01		20,09	40,6	0,2	201		112,18	
Итого за день			38,95	37,21	149,82	1046,01			40,6	0,2		316,53		5,83

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: понедельник

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	Са	Р	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

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: вторник

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	Са	Р	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 ржаной	40	2,64	0,48	16,68	77,36								0,16
	Хлеб пшеничный	40	2,67	0,27	18,79	89,59	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
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		3,61

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

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	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
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	2,3
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	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
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
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		48,08

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
35	Суфле 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		
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	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

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 11)

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														
289,05	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

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 12)

Рацион: 5-11_Серов_22

День: суббота

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														
	Помидоры порционные_	100	1,1	0,2	3,8	22		25			14	26	20	1
268	Котлеты, биточки, шницели (свинина)_	110	12,89	33,43	13,22	408,01					7		18	0,88
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	1,22	0,13
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	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			26,79	41,82	110,35	925,55		25		0,02	21	179	30,96	3
Итого за день			26,79	41,82	110,35	925,55	0,44	1,46		0,02	60,9	41,79	38	2,75
Среднее за период			30,11	32,6	124,17	904,62	0,58	6		0,53	113,9	33	114,28	1
Итого за период			361,29	391,2	1490,01	10855,38	6,95	72		6,36	366,76	392	371,38	6

Составил

Калькулятор3



Утвердил

ИП Розенбах Е.О.
 Всего прошито, пронумеровано и скреплено печатью 7 (Семь) листов
 Розенбах Е.О.
 Документов