

Согласовано:  
директор МБОУ ООШ с. Филькино

  
\_\_\_\_\_/Н.Г. Кропотина /  
«6» мая 2023г.

Утверждаю:  
ИП Розенбах Е.О.

  
\_\_\_\_\_/Е.О.Розенбах/  
«6» мая 2023г.

**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 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\_23

День: понедельник  
Неделя: 1Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
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
<b>Завтрак</b>														
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)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
	Хлеб пшеничный	50	3,35	0,35	23,5	112	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,48	9,6	48								0,08
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>31,27</b>	<b>30,47</b>	<b>86,38</b>	<b>748,84</b>	<b>0,29</b>				<b>561,08</b>		<b>55,14</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>31,27</b>	<b>30,47</b>	<b>86,38</b>	<b>748,84</b>		<b>1,72</b>	<b>184</b>			<b>406,8</b>		<b>1,83</b>

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

День: вторник  
Неделя: 1Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
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
<b>Завтрак</b>														
	Икра кабачковая_ттк	60	1,65	4,32	8,73	80,28	0,09	4,2		1,89	24,6	22,2	9	0,45
274	Зразы рубленые (свин.)	100	9,98	27,07	10,17	323	0,07	1,22	22,67		36,62	112,98	16,42	0,62
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	40	2,68	0,28	18,8	89,6	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>23,17</b>	<b>38,18</b>	<b>102,77</b>	<b>845,4</b>		<b>25,5</b>	<b>22,67</b>	<b>1,89</b>	<b>91,19</b>		<b>65,32</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>23,17</b>	<b>38,18</b>	<b>102,77</b>	<b>845,4</b>			<b>22,67</b>	<b>1,89</b>		<b>230,49</b>		<b>3,23</b>



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
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
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
	Хлеб пшеничный	20	1,34	0,14	9,4	44,8	0,04	0,04			5,08		7,32	0,52
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,48	9,6	48								0,08
<b>Итого за Завтрак</b>			14,25	16,06	110,52	634,9	0,34				332,17		48,56	
<b>Итого за день</b>			14,25	16,06	110,52	634,9		21,12	30			159,8		45,91

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
300	Суфле из кур или бройлеров-цыплят с рисом_	90	11,41	18,97	3,66	231,01	0,07	1,05	115,2		46,51	78,03		
312	Пюре картофельное_	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,2			37,02	86,6	27,8	0,95
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	30	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
<b>Итого за Завтрак</b>			19,75	25,52	90,81	664,82			115,2		124,05		59,44	
<b>Итого за день</b>			19,75	25,52	90,81	664,82		39,34	115,2			189,43		46,13

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

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	
<b>Завтрак</b>															
223	Залежанка из творога_	90	14,2	9,39	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	33,78	237,71									
2	Бутерброд с повидлом_	30/20	2,18	3,53	25,3	141,83	0,04	0,09	18,18		9,09	20,73	5,09	20,08	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28	
	Хлеб пшеничный	20	1,34	0,14	9,4	44,8	0,04	0,04			5,08		7,32	0,52	
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,48	9,6	48								0,08	
<b>Итого за Завтрак</b>			26,69	24,99	113,69	790,41					0,02	116	166	18,05	1
<b>Итого за день</b>			26,69	24,99	113,69	790,41	0,13	0,26	22,38	0,02	45,47	45,43	19	20,98	

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

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
<b>Завтрак</b>														
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
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	40	2,68	0,28	18,8	89,6	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			25,16	39,23	86,48	802,03	0,25				489,24		49,15	
<b>Итого за день</b>			25,16	39,23	86,48	802,03		1,66	113,5			303		1,61



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

День: вторник  
Неделя: 2Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
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
<b>Завтрак</b>														
	Икра кабачковая_тук	60	1,65	4,32	8,73	80,28	0,09	4,2		1,89	24,6	22,2	9	0,45
274	Зразы рубленые (свин.)	100	9,98	27,07	10,17	323	0,07	1,22	22,67		36,62	112,98	16,42	0,62
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	35	2,35	0,25	16,45	78,4	0,07	0,07			8,89		12,81	0,91
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>22,84</b>	<b>38,15</b>	<b>100,42</b>	<b>834,2</b>		<b>25,49</b>	<b>22,67</b>	<b>1,89</b>	<b>89,92</b>		<b>63,49</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>22,84</b>	<b>38,15</b>	<b>100,42</b>	<b>834,2</b>			<b>22,67</b>	<b>1,89</b>		<b>230,49</b>		<b>3,1</b>

Приложение 8 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 1-4\_Серов\_23

День: среда  
Неделя: 2Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
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
<b>Завтрак</b>														
174	Каша вязкая молочная ячневая с маслом	150/10	5,57	8,37	29,87	217,9								0,67
210	Омлет натуральный	120	11,15	19,87	2,11	231,72	0,1	0,23			79,1	173,3	12,35	2,05
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	30	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>22</b>	<b>29,99</b>	<b>98,68</b>	<b>746,18</b>	<b>0,39</b>				<b>206,85</b>		<b>43,99</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>22</b>	<b>29,99</b>	<b>98,68</b>	<b>746,18</b>		<b>20,32</b>				<b>198,1</b>		<b>47,9</b>

### Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
260	Гуляш свинина	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,96	10,75	44,84	315				1		367,12		8,28
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	40	2,68	0,28	18,8	89,6	0,08	0,08			10,16			14,64
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>30,98</b>	<b>48,26</b>	<b>97,46</b>	<b>948</b>	<b>0,75</b>	<b>2,58</b>		<b>1,05</b>	<b>166,26</b>	<b>193</b>	<b>278,32</b>	<b>1</b>
<b>Итого за день</b>			<b>30,98</b>	<b>48,26</b>	<b>97,46</b>	<b>948</b>	<b>1</b>	<b>3</b>		<b>1,05</b>	<b>7</b>	<b>464,08</b>	<b>20</b>	<b>9,68</b>

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
	Икра кабачковая_тук	100	2,75	7,2	14,55	133,8	0,15	7		3,15	41	37	15	0,75
274	Зразы рубленные (свин.)	100	9,98	27,07	10,17	323	0,07	1,22	22,87		36,62	112,98	16,42	0,62
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
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	60	4,02	0,42	28,2	134,4	0,12	0,12			15,24		21,96	1,56
	Хлеб ржаной	50	4	1,2	24	120								0,2
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>28,5</b>	<b>43,24</b>	<b>135,28</b>	<b>1042,19</b>		<b>29,67</b>	<b>22,67</b>	<b>3,17</b>	<b>122,58</b>		<b>80,7</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>28,5</b>	<b>43,24</b>	<b>135,28</b>	<b>1042,19</b>			<b>22,67</b>	<b>3,17</b>		<b>252,97</b>		<b>4,26</b>



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
295	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят_	120	16,7	32,06	16,9	423,26			15,14		7	10,22	9	0,62
	Ризотто_	180	4,54	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26			23,29	61,06		
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	30	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			25,72	41,58	107,92	907,57	0,36	1			64,21		19,64	1
<b>Итого за день</b>			25,72	41,58	107,92	907,57		3,35	15,14		7	74,08	9	1,8

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
300	Суфле из кур или бройлеров-цыплят с рисом_	100	12,68	21,08	4,07	256,68	0,08	1,17	128		51,68	86,7		
312	Пюре картофельное_	180	3,67	5,76	24,54	164,7	0,17	21,84			44,42	103,92	33,36	1,14
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	18,8	89,6	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	45	3,6	1,08	21,6	108								0,18
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
<b>Итого за Завтрак</b>			23,5	29,02	107,21	776,34			128		139,61		69,29	
<b>Итого за день</b>			23,5	29,02	107,21	776,34		43,12	128			215,42		46,64

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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)			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
<b>Завтрак</b>														
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
15	Сыр (порциями)	10	2,64	2,66		35,06	0,02	0,08	21		100	60	5,5	0,08
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	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			29,45	32,25	89,97	768,33			93,56	0,02	292,55		32,96	
<b>Итого за день</b>			29,45	32,25	89,97	768,33		3,7	93,56	0,02		286,35		1,24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

День: суббота

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
265	Плов (свин.)	280	30,8	31,51	48,59	601,03	0,15	2,39			26,54	373,6	35,36	2,95
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	18,8	89,6	0,08	0,08			10,16		14,64	1,04
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			35,95	32,53	96,79	822,63					37,6		52,66	
<b>Итого за день</b>			35,95	32,53	96,79	822,63		2,5				376,4		4,39



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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)			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
<b>Завтрак</b>														
260	Гуляш свинина	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,96	10,75	44,84	315				1		367,12		8,28
15	Сыр (порциями)	15	3,96	3,99		52,59	0,03	0,12	31,5		150	90	8,25	0,12
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	50	3,35	0,35	23,5	112	0,1	0,1			12,7		18,3	1,3
	Хлеб ржаной	35	2,8	0,84	16,8	84								0,14
<b>Итого за Завтрак</b>			32,91	49,78	103,61	994,39	0,77	1,45		1,05	193,17	193	277,84	1
<b>Итого за день</b>			32,91	49,78	103,61	994,39	1	3	31,5	1,05	7	466,88	20	10,23

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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)			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
<b>Завтрак</b>														
	Икра кабачковая_тук	100	2,75	7,2	14,55	133,8	0,15	7		3,15	41	37	15	0,75
274	Зразы рубленые (свин.)	100	9,98	27,07	10,17	323	0,07	1,22	22,67		36,62	112,98	16,42	0,62
309	Макаронные изделия отварные	200	7,28	7,72	40,62	260,96						41,74		
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	70	4,69	0,49	32,9	156,8	0,14	0,14			17,78		25,62	1,82
	Хлеб ржаной	55	4,4	1,32	26,4	132								0,22
<b>Итого за Завтрак</b>			30,1	43,8	144,84	1091,36		28,36	22,67	3,15	117,59		83,35	
<b>Итого за день</b>			30,1	43,8	144,84	1091,36			22,67	3,15		255,72		4,41

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

День: среда

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
<b>Завтрак</b>														
291	Плов из бройлер-цыплят_	280	27,22	31,59	87,03	701,03	0,23	9,15	39,2		50,55	265,07	75,51	2,58
210	Омлет натуральный	120	11,15	19,87	2,11	231,72	0,1	0,23			79,1	173,3	12,35	2,05
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
	Хлеб пшеничный	30	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			42,85	52,41	132,64	1131,95			39,2		138,17		101,5	
<b>Итого за день</b>			42,85	52,41	132,64	1131,95		9,47	39,2			441,17		5,81

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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
<b>Завтрак</b>														
268	Котлеты, биточки, шницели (свинина)_	100	11,73	30,39	12,03	370,93					7		16	0,8
205	Рис припущенный с овощами	180	4,54	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26			23,29	61,06		
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
	Хлеб пшеничный	30	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	23,2	97,36						22		44
<b>Итого за Завтрак</b>			22,48	40,69	131,45	977,4	0,47				107,61	139	61,84	2
<b>Итого за день</b>			22,48	40,69	131,45	977,4		43,32			7	147,06	16	46,7



Примерное меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд (лист 11)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
637	Азу по-татарски (свинина)	290	22,37	12,11	6,35	228,17		2			40	266	43	4
388,06	Комлот 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	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,72	14,4	72								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			27,3	13,22	63,71	489,97		2	2	0,36	40	266	32,64	1,5
<b>Итого за день</b>			27,3	13,22	63,71	489,97	0,12	0,66		0,36	24,52	16,6	43	4

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд (лист 12)

Рацион: 5-11\_Серов\_23

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
	Икра кабачковая_ттк	100	2,75	7,2	14,55	133,8	0,15	7		3,15	41	37	15	0,75
295	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят	120	16,7	32,06	16,9	423,26			15,14		7	10,22	9	0,62
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	30	2,01	0,21	14,1	67,2	0,06	0,06			7,62		10,98	0,78
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,48	9,6	48								0,08
<b>Итого за Завтрак</b>			29,88	47,32	108,31	978,45		8,42	15,14	3,17	95,84		35,44	1
<b>Итого за день</b>			29,88	47,32	108,31	978,45		1	15,14	3,17	7	89,01	9	2,64
<b>Среднее за период</b>			29,97	39,51	109,93	910,72	0,49	14,72		1	124,98	66	93,85	1
<b>Итого за период</b>			359,62	474,1	1319,19	10928,58	5,86	176,6		11,97	499,7	791	126,18	10

Составил

Калькулятор3

Утвердил



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