

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

Духовник О.Г.

20.08.2024г



СОГЛАСОВАНО

Ю.В.Пихидчук



Основное (организованное ) меню

для обучающихся 1-4 классов , отнесенных к льготной категории

МБОУ «Крымская школа-гимназия»

(обед)



ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория: 7-11 лет

1 день

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы,г			
<b>неделя 1, день 1</b>								
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,79	1,96	3,38	36,24	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2,3	2,2	16,2	94,1	103	2011
	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,7	14,8	3,5	208,8	290	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕННАЯ	150	4,22	5,06	24,18	159,1	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,8	0,6	24,7	116	к/к	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,26	20,13	94,66	к/к	2021
<b>итого за прием пищи :</b>		<b>800</b>	<b>27,86</b>	<b>25,08</b>	<b>112,29</b>	<b>800,9</b>		
<b>итого за день :</b>			<b>27,86</b>	<b>25,08</b>	<b>112,29</b>	<b>800,9</b>		



2 день

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы,г			
<b>неделя 1, день 2</b>								
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71\70	2011
	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ	200	1,4	4	9,9	81,6	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	105	8,32	6,02	10	208	280	2011
	КАША вязкая из крупы гречневой	150	4,6	4,9	20,3	142,7	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,4	0	18,2	76,2	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	к/к	2011
	<b>итого за прием пищи :</b>	<b>785</b>	<b>20,02</b>	<b>15,52</b>	<b>94,8</b>	<b>681,2</b>		
	<b>итого за день :</b>		<b>20,02</b>	<b>15,52</b>	<b>94,8</b>	<b>681,2</b>		



3 день

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы,г			
<b>неделя 1, день 3</b>								
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЬМИ	60	0,8	3,6	3,9	52,1	55	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011
	ПЛОВ	200	16,94	10,46	44,66	381,7	265	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,8	0,6	24,7	116	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
			<b>740</b>	<b>28,44</b>	<b>19,46</b>	<b>123,76</b>	<b>830,6</b>	
итого за прием пищи :			<b>28,44</b>	<b>19,46</b>	<b>123,76</b>	<b>830,6</b>		
итого за день :								



4 день										
прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур	неделя 1, день 4	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г					
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,9	6,1	4,4	76	67	2011		
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	97,8	96	2011		
	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	90	12,08	12,07	13,5	218,7	339	2021		
ОБЕД	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,2	34,3	194,1	203	2011		
	МАСЛОМ	200	0,2	0,2	27,1	111,1	342	2011		
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011		
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	760	24,48	27,17	122,4	838,3				
итого за прием пищи :		24,48	27,17	122,4	838,3					
итого за день :										



5 День

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы,г			
<b>неделя 1, день 5</b>								
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3	1,5	37	21	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,4	4	9,9	81,6	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ	90	7,1	2,6	7,3	84,9	240	2011
	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,8	5,3	38,9	218	304	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	18,4	76,3	342	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
			<b>760</b>	<b>17</b>	<b>15,6</b>	<b>105,9</b>	<b>638,4</b>	
того за прием пищи :			<b>17</b>	<b>15,6</b>	<b>105,9</b>	<b>638,4</b>		
того за день :								



6 день

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
<b>неделя 2, день 1</b>								
<b>ОБЕД</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	1,1	8	44,8	95,5	к/к	2021
	КОНСЕРВИРОВАННАЯ							
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2,3	2,2	16,2	94,1	103	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,18	13,08	44,66	381,7	291	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,8	0,6	24,7	116	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	к/к	2011
<b>того за прием пищи :</b>		<b>750</b>	<b>31,48</b>	<b>24,28</b>	<b>170,66</b>	<b>874</b>		
<b>того за день :</b>			<b>31,48</b>	<b>24,28</b>	<b>170,66</b>	<b>874</b>		



7 день

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
<b>неделя 2, день 2</b>								
<b>ОБЕД</b>	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71\70	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,4	4	9,9	81,6	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,7	14,9	11,3	220,3	294	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЁННОЙ	150	4,22	6,5	44	159,1	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,4	0	18,2	76,2	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2021
	<b>того за прием пищи :</b>		<b>760</b>	<b>20,22</b>	<b>26</b>	<b>114,8</b>	<b>686,2</b>	
<b>того за день :</b>			<b>20,22</b>	<b>26</b>	<b>114,8</b>	<b>686,2</b>		



8 день

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
<b>неделя 2, день 3</b>								
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,9	6,1	4,4	76	67	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	97,8	96	2011
	РАГУ ИЗ МЯСА	175	11,68	30,06	17,2	378	263	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,07	0,02	15	60	376	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2021
		<b>725</b>	<b>18,55</b>	<b>40,78</b>	<b>79,7</b>	<b>752,4</b>		
			<b>18,55</b>	<b>40,78</b>	<b>79,7</b>	<b>752,4</b>		
того за прием пищи :								
того за день :								



9 день

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г				
<b>неделя 2, день 4</b>									
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЬМИ	60	0,8	3,6	3,9	52,1	55	2011	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011	
	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	105	9,3	13	12,1	208	280	2011	
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	4	4,1	24,3	150,2	303,3	2011	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2021	
			<b>775</b>	<b>23,7</b>	<b>25,8</b>	<b>105,6</b>	<b>760,7</b>		
	ито за прием пищи :			<b>23,7</b>	<b>25,8</b>	<b>760,7</b>			
	ито за день :								



10 день

прием пищи	наименование блюд	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептур ы	сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
<b>неделя 2, день 5</b>								
<b>ОБЕД</b>	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71\70	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	1,7	2,1	13,7	81,1	101	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,7	14,9	11,3	220,3	294	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,4	4,2	34,3	194,1	203	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111,1	342	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2021
	<b>того за прием пищи :</b>		<b>760</b>	<b>21,5</b>	<b>22</b>	<b>117,8</b>	<b>755,6</b>	
	<b>того за день :</b>			<b>21,5</b>	<b>22</b>	<b>117,8</b>	<b>755,6</b>	



**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

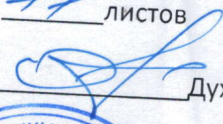
Итого	пищевые вещества			энергетическая ценность , ккал
	белки, г	жиры, г	углеводу , г	
Итого за весь период	233,25	241,69	1147,71	7618,3
Среднее значение за период	23,325	24,169	114,771	761,83

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Обед
7-11 лет ОБЕД	7615



Прошито и пронумеровано  
22 листов



Духовник О.Г.

