

Согласовано:

Начальник территориального отдела управления
Роспотребнадзора по Иркутской области в
Заларинском, Балаганском и Нукутском районах
Томашева С.В.

« 30 » августа 2020г



Утверждаю:
Председатель Комитета по
образованию МО «Заларинский
район»
Елохин С.А.

« 30 » августа 2020г.



Примерное перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся, на осенне-зимний период
на 2020-2021 учебный год.

№ рец.	Наименование готовых блюд	Масса порций		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe	
	1 день												
№ 6 2004	Салат из белокочанной капусты	80	100	1,66	3,6	10,5	91	0,03		0,05	21,3		
№ 59 2004	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	1,19	2	18,82	111,68	0,15	0,03	13,7	10,96	0,70	
№ 65 2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	180	8,04	6,26	46,32	267,84						
№ 120 2004	Курица отварная	80	100	18,7	19,28	17,6	311	0,09	0,12	4,9	32,29	2,69	
№ 291 2004	Кисель из концентрата	200	200	0	0	20	76				0,24	0,03	
№ 878	Хлеб пшеничный	50	50	3,7	1,7	21,2	97,5	0,23	0,09		33	4,2	
	Итого за день	760	900	33,29	32,84	134,44	955	0,5	0,25	18,65	97,79	7,62	
	Средняя сбалансированность			1	1	4							
	2 день												
№ 16	Салат из моркови	60	100	1	4,5	16,5	100	0,03	0,05	1,73	20,7	0,55	

№ 442004	Суп рыбный из консервов	200	250	7.0	4.25	18.13	150,85	0.03	0.03	0.5	5.73	0.03	
№ 131 2004	Пюре картофельное	150	200	4.8	7.4	26.9	262,5	0.14	0.14	6.92	48.54	1.42	
	Биточки мясные	80	100	8.11	8.05	7.67	160.98	0.04	0.065	0.8267	11.49	1.15	
№ 26	Чай с сахаром	200	200	0.05	0.01	9.9	17.5				0.13	0.01	
№ 878	Хлеб пшеничный	50	50	3.7	1.7	21.2	97.5	0.23	0.09		33	4.2	
	Итого за день	740	900	24.66	25.91	100.3	819,7	0.47	0.575	9.97	119.59	7.36	
	Средняя сбалансированность			1	1	4							
	3 день												
№ 17 2003	Салат из свеклы с растит. маслом	80	100	1,06	7,33	8,01	95	0,02	0,02	0,75	30,58	1,05	
№ 42 2004	Суп картофельный с бобовыми	200	250	5,4	6,65	16,5	143,75	0,22	0,1	7,1	12,56	0,76	
№ 100 2004	Плов из курицы	200	250	16,1	9,95	49,65	541,25	0,1	0,13	0,38	11,85	0,98	
№ 26	Чай с сахаром	200	200	0.05	0.01	9.9	17.5				0.13	0.01	
№ 878	Хлеб пшеничный	50	50	3.7	1.7	21.2	97.5	0.23	0.09		33	4.2	
	Итого за день	730	850	26,32	25,64	105,26	895	0,57	0,25	8,23	88,12	7	
	Средняя сбалансированность			1	1	4							
	4 день												
№ 13	Салат из свежих огурцов	60	80	0,64	0,16	2,08	44						
№ 52	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	1,75	5,83	8,4	93,3	0,05	0,05	11,98	32,4	0,7	
№ 202	Макаронные изделия отварные	180/5	200/10	5,6	5,56	44,34	261,74	0,08	0,02		12,42	0,98	
№ 76	Фрикадельки мясные	80	100	13,33	10,89	12	200	0,02	0,07		8,2	0,87	
№ 26	Чай с сахаром	200	200	0.05	0.01	9.9	17.5				0.13	0.01	
№ 878	Хлеб пшеничный	50	50	3.7	1.7	21.2	97.5	0.23	0.09		33	4.2	
	Итого за день:	770/5	880/10	25,07	24,15	97,92	778	0,38	0,23	11,98	86,15	6,76	
	Средняя сбалансированность			1	0,96	4,05							
	5 день												
№ 6 2004	Винегрет овощной	80	100	1,3	1,3	8,67	56.67	0,03	0,03	12.68	25.78	0.77	
№ 59 2004	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	1,19	2	18,82	111,68	0,15	0,03	13,7	10,96	0,70	
№ 131 2004	Пюре картофельное	150	200	4.8	7.4	26.9	189.96	0.14	0.14	6.92	48.54	1.42	

	Итог в среднем за 10 дней	722	861				818,4						
	Средняя сбалансированность за 10 дней			1	1	3,99	30,7						

1.Источник (сборник): **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.**

2.**Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания – Уфа.**

3.Компьютерная программа «Школа: Питание» (Соответствует СанПин 2.4.5.2409-08)

4.**Сборник технологических нормкативов, рецептов блюд и кулинарных изделий – Пермь, 2013г.**