Примерное меню на 10 дней завтраки обучающихся 1-4 классы весенний сезон

День: **понедельник** Неделя: **первая** Сезон: **весенний** 

№	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энергетическая	Витам	ины, мг		Микр	оэлемент	Ы, МГ.	
рецептур *	блюда	порции,	Г	Γ	Γ	ценность,	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
57	Нарезка из свежих огурцов	60	0,39	0,066	2,178	9		1,68	3	9,6	14,4	7,8	0,18
304	Плов из мяса курицы	260	24,17	20,24	42,49	448,81	0,071	1,2	57,14	53,69	237,26	56,55	2,61
Медицин а и экология	Напиток «Витошка»	200	1	-	34,0	116	0,4	28	0,17	1	-	32	98
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Сыр твердый	15	3,45	4,35		54,3	0,006	0,11	0,04	132	75	5,25	0,15
	ИТОГО:	565	31,31	24,946	93,028	698,91	0,727	30,99	60,35	216,09	327,62	101,6	101,55

День: **вторник** Неделя: **первая** Сезон: **весенний** 

№	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энергетическа	Витам	ины , мг		Мик	роэлемен	ты, мг.	
рецептур ы	блюда	порции,	Γ	Г	Γ	я ценность, ккал	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
2	Бутерброд с батоном с повидлом	17,7/15	1,33	0,53	13,53	64,02	0,022	0,056	0,021	5,44	13,64	3,17	0,37
401	Гуляш из говядины с соусом	50/50	14,0	6,0	4,0	130	0,09	2,01		15,86	230,4	31,93	2,36
Табл. №4	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,0	10,5	42	300	0,11	0,09	-	19,32	101,3	26,46	2,24
628	Чай с сахаром	200	0,2	-	15	58	-	0,3	-	5,29	8,22	3,64	0,7
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,005	16	11	9	2,2
	ИТОГО:	612,7	27,23	17,72	98,69	669,82	0,502	12,456	0,026	81,71	365,52	74,2	8,48

День: **среда** Неделя: **первая** Сезон: **весенний** 

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энергетическая	Витам	ины, мг		Ми	кроэлеме	нты, мг.	
рецептур ы	блюда	порции,	Γ	Γ	Γ	ценность,	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
58	Нарезка из свежих помидоров	60	0,78	0,18	2,04	14,1	0,006	9	6,6	6	21	9	0,48
416	Котлета рубленная из говядины	100	15,55	11,55	15,7	228,75	0,1	0,15	28,75	43,75	166,38	32,13	1,5
273	Макаронные изделия отварные	150	6,0	2,0	36	177	0,05	0,03		7,59	31,4	11,6	0,61
759	Соус томатный	50	4,95	2,5	5,05	61,55	0,03	4,35	0,4	7,5	54,25	11,7	1,05
	Сок фруктовый	200	1	-	21	94	0,04	8,0	0,01	40	36	20	0,4
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	ИТОГО:	590	30,58	16,52	94,15	646,2	0,476	21,53	35,76	124,64	309,99	84,43	4,65

День: **четверг** Неделя: **первая** Сезон: **весенний** 

№	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы	Энергетическая	Витам	ины, мг			Микроэл	ементы, м	п.
рецептур	блюда	порции,	Γ	Γ	, Γ	ценность,	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
56	Нарезка из соленых огурцов	60	0,48	0,06	1,02	7,8	0,01	3	0,003	13,8	14,4	8,4	0,36
303	Рыба (филе) припущенная	100	13,25	1,875	-	69,34	0,063	0,36	0,013	23,75	176,24	24,88	0,61
472	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,17	25,5	36,98	86,6	27,75	1,01
867	Компот из кураги	200	0,6		7,6	33,5	0,011	0,43	0,062	21,07	15,6	12,08	15,6
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Булочка	80	6,7	5,8	54,2	437	0,09		0,02	24,8	71,2	10,4	1,04
	ИТОГО:	620	26,39	12,825	97,63	755,69	0,564	21,96	25,598	140,2	365	83,51	19,23

День: пятница Неделя: первая Сезон: весенний

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энергетическа	Витам	ины, мг		Микр	оэлемент	ъ, мг.	
рецептур ы	блюда	порции,	Γ	Γ	Γ	я ценность, ккал	$B_1$	С	A	Ca	P	Mg	Fe
297	Запеканка творожная со сгущенным молоком	70/10	9,45	8,26	20,09	194,18	0,04	0,4	0,04	128,38	137,83	16,86	0,31
444	Курица тушеная с соусом	100/50	26,9	18,9		285	0,094		39	13	180	20	1,37
466	Рис припущенный	150	3,0	9,0	36	241,5	0,013	0,11	-	1,65	19,85	5,05	0,26
637	Кофейный напиток	200	3	4	29	152	0,03	1,0	0,02	121,3	91,0	14,0	0,14
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,005	16	11	9	2,2
	ИТОГО:	710	45.05	40,85	109,25	990,48	0,457	11,51	39,065	300,13	440,64	64,91	4,89

День: понедельник Неделя: вторая Сезон: весенний

№	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы	Энергетическая	Витам	ины, мг		Мик	роэлемент	гы, мг.	
рецептур ы	блюда	порции,	Γ	Γ	, Γ	ценность,	$B_1$	С	A	Ca	P	Mg	Fe
57	Нарезка из свежих огурцов	60	0,39	0,066	2,178	9		1,68	3	9,6	14,4	7,8	0,18
307	Котлета рубленная из курицы	100	12,13	17,4	9,86	245,0	0,05	0,325	80,0	70	132,38	19,25	1,26
273	Макаронные изделия отварные	150	6,0	2,0	36	177	0,05	0,03		7,59	31,4	11,6	0,61
759	Соус томатный	50	4,95	2,5	5,05	61,55	0,03	4,35	0,4	7,5	54,25	11,7	1,05
628	Чай с сахаром	200	0,2	-	15	58	-	0,3	-	5,29	8,22	3,64	0,7
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	ИТОГО:	590	25,97	22,256	82,448	621,35	0,38	6,685	83,4	119,78	241,61	53,99	4,41

День: **вторник** Неделя: **вторая** Сезон: **весенний** 

$N_{\underline{0}}$	Наименование блюда		Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энергетическа	Витами	ны, мг		Мик	роэлемен	ІТЫ, МГ.	
рецептур ы	блюда	порции,	Γ	Γ	Г	я ценность, ккал	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
2	Бутерброд с батоном с повидлом	17,7/15	1,33	0,53	13,53	64,02	0,022	0,056	0,021	5,44	13,64	3,17	0,37
83	Котлета рыбная	100	22,6	7,8	7,2	189,3	0,204	3,81	0,071	41,04	247	43,54	1,357
466	Рис припущенный	150	3,0	9,0	36	241,5	0,013	0,11	-	1,65	19,85	5,05	0,26
759	Соус томатный	50	4,95	2,5	5,05	61,55	0,03	4,35	0,4	7,5	54,25	11,7	1,05
588	Компот из сухофруктов	200	1	-	32	124	0,01	0,15	-	56	18,3	6,86	1,59
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,005	16	11	9	2,2
	ИТОГО:	662,7	35,58	20,52	117,94	798,17	0,559	18,476	0,497	147,43	365	79,32	7,437

День: **среда** Неделя: **вторая** Сезон: **весенний** 

No	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы	Энергетическа	Витамин	ны, мг			Микроз	элементь	Ι, МГ.
рецептур	блюда	порции , г	Γ	Γ	, Г	я ценность,	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
286	Омлет натуральный	55	4,32	4,98	1,77	68,71	0,02	0,1	0,12	55,45	83,33	7,92	0,73
401	Гуляш из говядины с соусом	50/50	14,0	6,0	4,0	130	0,09	2,01		15,86	230,4	31,93	2,36
Табл. №4	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,0	10,5	42	300	0,11	0,09	-	19,32	101,3	26,46	2,24
Медицин а и экология	Кисель «Витошка»	200		-	18,4	73,6	20,0	0,3	0,12	0,48	30,0	1,0	0,06
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Сыр твердый	15	3,45	4,35		54,3	0,006	0,11	0,04	132	75	5,25	0,15
	ИТОГО:	550	33,07	26,12	80,53	697,41	20,476	2,61	0,28	242,91	520,99	72,56	6,15

День: **четверг** Неделя: **вторая** Сезон: **весенний** 

№	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы	Энергетическая	Витами	ны. Мг		Ми	кроэлемен	ты, мг.	
рецептур	блюда	порции,	Γ	Γ	, Γ	ценность,	B <sub>1</sub>		A	Ca	P	Mg	Fe
58	Нарезка из свежих помидоров	60	0,78	0,18	2,04	14,1	0,006	9	6,6	6	21	9	0,48
416	Котлета рубленная из говядины	100	15,55	11,55	15,7	228,75	0,1	0,15	28,75	43,75	166,38	32,13	1,5
210	Капуста тушенная	150	2,78	6,48	34,52	213,53	0,23	31,5	31,5	21,96	119,59	43,99	1,73
	Сок фруктовый	200	1	-	21	94	0,04	8,0	0,01	40	36	20	0,4
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Булочка	80	6,7	5,8	54,2	437	0,09		0,02	24,8	71,2	10,4	1,04
	ИТОГО:	620	29,11	24,3	141,82	1058,18	0,716	48,65	66,88	156,31	415,13	115,52	5,76

День: **пятница** Неделя: **вторая** Сезон: **весенний** 

$N_{\overline{0}}$	Наименование	Macca	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энергетическа	Витам	ины. Мг		Мик	роэлемен	нты, мг.	
рецептур ы	блюда	порции,	Γ	Г	Г	я ценность, ккал	B <sub>1</sub>	С	A	Ca	P	Mg	Fe
297	Запеканка творожная со сгущенным молоком	70/10	9,45	8,26	20,09	194,18	0,04	0,4	0,04	128,38	137,83	16,86	0,31
450	Курица запеченная	100	26,0	11	-	204,0	0,075	-	201,0	15	168,0	22,0	1,36
472	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,17	25,5	36,98	86,6	27,75	1,01
637	Кофейный напиток	200	3	4	29	152	0,03	1,0	0,02	121,3	91,0	14,0	0,14
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	0,25	-	-	19,8	0,96	-	0,61
	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,005	16	11	9	2,2
	ИТОГО:	660	44,21	28,75	93,7	805,23	0,565	29,57	226,565	337,46	495,39	89,61	5,63

<sup>\*1.</sup> Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017г.-576с.

<sup>2.</sup> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Под ред. Ф.Л. Марчука. - М.: Издательство «Хлебпродинформ», 1996г.

<sup>3.</sup> Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт , 2010, с 135

## ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

## СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 645502124480540888185006450738835976348534763552

Владелец Трусова Ольга Борисовна

Действителен С 14.02.2025 по 14.02.2026