



Меню приготавливаемых блюд (горячий завтрак) 2023-2024 учебный год

Возрастная категория: 7-11 лет

Сезон: осенне-зимний (весенний)\*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
1 Завтрак	Сыр голландский порционно	10	2,32	2,95	0	36,4	42
	Запеканка творожная со сметаной	160	28,44	19,51	17,1	357,16	463
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Фрукт: яблоко	150	3,013	1,013	38	189,013	338
2завтрак	Кондит.изделие (пряник)	40	4	2,56	24,12	158,4	3
	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116	951
	Суммарный объем блюда	860					
	Итого		43,173	28,433	140,22	1013,623	
Неделя 1							
День 2							
1 Завтрак	Плов из говядины	260	25,38	21,25	44,61	471,25	304
	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2	959
	Капуста тушеная	60	2	4	8	76	116
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
2завтрак	Мармелад	20	0	0,02	15,98	64,6	10
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Суммарный объем блюда	840					
	Итого		34,9	29,39	132,68	913,7	
Неделя 1							
День 3							
1 Завтрак	Котлета из куриного филе с соусом сметанным	165	10,91	15,66	8,87	220,5	307/354
	Гречка рассыпчатая	150	7,46	5,61	35,84	230,45	679
	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116	951
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
2завтрак	Фрукт: яблоко	200	3,013	1,013	38	189,013	338
	Суммарный объем блюда	815					
	Итого		26,583	24,683	129,71	884,613	
Неделя 1							
День 4							
1 Завтрак	Сыр голландский порционно	10	0	8,2	0,1	75	41
	Рыба припущенная	90	15,78	2,14	0,28	83,25	245
	Гарнир- отварные макароны	150	5,52	4,52	26,45	168,45	688
	Салат из отварной свеклы	60	1	4	9	60,34	56
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Кондит.изделие (пряник)	40	4	2,56	24,12	158,4	3
2завтрак	Йогурт	150	14	10	6	174	
	Суммарный объем блюда	800					
	Итого		44,3	31,82	104,55	876,09	
Неделя 1							
День 5							
1 Завтрак	Тефтели из говядины	90	10,6	11,61	13,41	200,7	286
	Картофельный соус на сметане	150	2,29	11	14,44	166	320
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943

	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Зефир	50	0,4	0	40,6	137,1	1
2завтрак	Фрукт: яблоко	150	3,013	1,013	38	189,013	338
	Суммарный объем блюда	740					
	Итого		20,303	24,023	145,05	849,463	
Неделя 1							
Неделя 2							
День 6							
1 Завтрак	Куриное филе в сметанном соусе	90	14,07	6,34	0	118	643
	Гарнир-пшеничный	150	6,6	5,72	37,88	229,5	679
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Фрукт по сезону	150	3,013	1,013	38	189,013	338
2завтрак	Кондит.изделие (пряник)	40	158,4	2,56	24,12	4	3
	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116	951
	Суммарный объем блюда	930					
	Итого		187,483	18,033	161	813,163	
Неделя 2							
День 7							
1 Завтрак	Котлета из говядины с подливой	165	13,95	10,39	14,13	205,87	608
	Гарнир- отварные макароны	150	5,52	4,52	26,45	168,45	688
	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116	951
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
2 Завтрак	Зефир	50	0,4	0	40,6	137,1	1
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Суммарный объем блюда	865					
	Итого		25,27	17,31	142,18	784,07	
Неделя 2							
День 8							
1 Завтрак	Жаркое по-домашнему из птицы	290	12,69	17,8	17,8	293,58	436
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Фрукт по сезону	150	3,013	1,013	38	189,013	338
2 Завтрак	Йогурт	150	14	10	6	174	
	Суммарный объем блюда	890					
	Итого		33,703	29,213	100,4	813,243	
Неделя 2							
День 9							
1 Завтрак	Рыба припущенная	90	15,78	2,14	0,28	83,25	245
	Салат из отварной свеклы	60	1	4	9	60,34	56
	Гречка рассыпчатая	150	3,06	4,8	20,45	137,25	694
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Мармелад	20	0	0,02	15,98	64,6	10
2завтрак	Фрукты: по сезону	200	3,013	1,013	38	189,013	338
	Суммарный объем блюда	820					
	Итого		26,853	12,373	122,31	691,103	
День 10							
1 Завтрак	Сыр голландский порционно	10	0	8,2	0,1	75	41
	Национ. блюдо "Джаршлибже" (плов из говядины)**	150	11,55	3,14	25,4	178,27	13
	Гарнир-пшенка	150	6,6	5,72	37,9	229,5	679
	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116	951
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Фрукты: по сезону	150	3,013	1,013	38	189,013	338
2завтрак	Кондит.изделие (пряник)	40	4	2,56	24,12	158,4	3
	чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Суммарный объем блюда	1000					
	Итого	8560	30,563	23,033	186,52	1102,833	
	Итого за 10 дней		473,131	238,311	1364,62	8741,901	0

Меню составлено в соответствии с Санпин от 27.10.2020г. №32 и рекомендацией по организации питания обучающихся ОО Поповой А.Ю. с использованием сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна;

Проводится витаминизация 3 блюд

\* указаны салаты для замены по сезону

\*\* по желанию можно заменить одно блюдо на другое

The table is a large grid with approximately 10 columns and 20 rows. It is intended for recording menu items, likely organized by date and meal type. The text within the grid is extremely faint and mostly illegible, appearing to be bleed-through from the reverse side of the page. Some faint words like 'пирожки' (pies) and 'салат' (salad) are visible in some cells.