

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	Суп картофельный с горохом/ картофельное пюре	250	5,49	2,84	17,46	148,25	
	Салат из моркови	100	1,1	0,15	6,45	40,4	38
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Сыр	20	2,32	2,95	0	36,4	42
	Суммарный объем блюда	670					
	Итого		12,91	6,34	62,51	381,7	
Неделя 1							
День 2							
1 Завтрак	Плов из говядины	260	25,38	21,25	44,61	471,25	304
	Салат из белокочанной капусты	60	0,85	3,05	5,41	52,44	43
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Суммарный объем блюда	620					
	Итого		30,23	24,7	88,62	680,34	
Неделя 1							
День 3							
1 Завтрак	Гречка рассыпчатая/ сметанный соус	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
	Суммарный объем блюда	450					
	Итого		12,66	8,01	82,84	475,1	
Неделя 1							
День 4							
1 Завтрак	Суп картофельный с перловкой	250/5	1,97	2,71	12,11	85,75	41
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Суммарный объем блюда	530					
	Итого		5,97	3,11	50,71	242,4	
Неделя 1							
День 5							
1 Завтрак	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
	Суммарный объем блюда	450					
	Итого		6,29	11,4	53,04	322,65	
Неделя 1							
Неделя 2							

Неделя 2							
День 6							
1 Завтрак	Наименование блюда		Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
	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
	Суммарный объем блюда	540					
	Итого		24,67	12,46	76,48	504,15	
Неделя 2							
День 7							
1 Завтрак							
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,8	4,92	10,93	103,75	591
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Суммарный объем блюда	530					
	Итого		5,8	5,32	49,53	260,4	
Неделя 2							
День 8							
1 Завтрак	Наименование блюда		Б	Ж	У	Энергетическая ценность	
	Суп картофельный с горохом	250	5,49	2,84	17,46	148,25	
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
		100	1,67	6,1	8,35	93,9	33
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Суммарный объем блюда	650					
	Итого		11,16	9,34	64,41	398,8	
Неделя 2							
День 9							
1 Завтрак	Наименование блюда	вес блюда	Б	Ж	У	эн.цен	
	Суп картофельный с перловкой	250/5	1,97	2,71	12,11	85,75	41
	Салат из свеклы	100	1,67	6,1	8,35	93,9	33
	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	943
	Хлеб пшеничный	100	3,8	0,4	24,6	128,65	8
	Суммарный объем блюда	530					
	Итого		7,64	9,21	59,06	336,3	
День 10							
1 Завтрак	Наименование блюда	вес блюда	Б	Ж	У	эн.цен	
	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
	Суммарный объем блюда	600					
	Итого		23,35	11,26	110,3	652,42	
	Итого за 10 дней	5570	140,68	101,15	697,5	4254,26	

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

Проводится С витаминизация 3 блюд

* указаны салаты для замены по сезону

** по желанию можно заменить одно блюдо на другое