



Ульяновская
область
Руководитель Управления Федеральной службы по
труду и сфере занятости при потребителях и
благосостояния человека во Ярославской области

А.М.Богдан

2013



Утверждаю.
Бирюковская Средней школы №1
Д.Погодин



"Система образования"
Государственное бюджетное образовательное учреждение
предшкольного и начального общего образования Ульяновской области

Д.Погодин

2013

Примерное меню

для обучающихся общеобразовательных учреждений квартовой группы 7-11 лет (1 ступень)
(составлено в соответствии с айл. Г п. 6.8 Стандарт 2.4.5.2499-08)

Первый Недели Дела первая

Название, наименование блюда	Масса порции	Нижеизложенные			Зернистость отварь, кисло- сладкий жидкий	Выпечка					Минеральные отвары					Номер тура	Сборник рецептур	
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		Изм. жи.	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, г	Са, мг	Мп, мг	Р, мг	К, мг	Кн, мг			
КАДАРЫСКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОВЕСНОЙ	150	3,4	7,1	29,6	198,4	0,04	0,8	39,5	0,1	0,1	88,9	20,1	94,2	0,3	0,7	36,8	182	2013
БУТИРРОДОВЫЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	250/200	10	8	13	126,6	0,2	0,2	48,3	1	0,1	218,6	27,2	198,1	1,2	1,4	2,8	11	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,9	5	32,5	190	0,06	1,6	21,8	0	0,2	152,2	21,3	124,6	0,4	0,6	8	0,94	2064
Итого за прием пищи:	425	18,3	20,3	77,1	965	0,3	2,6	312,2	1,1	0,4	459,7	69	416,9	3,9	2,7	42,6		
ОВОСТИЧНОСТЬ	35	0,4	0,1	1,1	8,2	0,03	0,8	0	0,5	0	4,9	7	9,1	0,1	0,1	1,1	515/296	2002
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОВОВЫМ (С ФРОКОМ) ПУЩЕНЫМ	250	6,2	3,6	22,3	167	0,23	1,8	0	2,4	0,07	42,7	15,6	98,3	2,1	0,8	31,4	139	2004
ШПИЦЛЬ МЯСНОЙ	80	12,7	11,5	12,8	208,6	0,03	0	0	2,9	0,1	4,9	19,2	60	1,6	0,5	24,2	45	2004
МАКАРОННЫЕ И ЧИЛЛОН ОТВАРЫ	150	5,1	9,1	34,2	244,5	0,5	0	0	1	0,05	4,9	21,1	17,2	1,1	0,4	36,9	526	2004
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ СВЕЖИХ МЯСОВ С ВИД. С	200	0,4	0	49,6	142	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
ХЛЕБ РЖАВЫЙ	30	2	0,3	14,9	69	0,5	0	0	0,3	0	6,9	7,3	31,8	0,7	0,3	1,7		
Итого за прием пищи:	745	36,8	26,6	135,1	899,7	1,29	30,6	0	7	0,2	78	97,5	232,1	4,2	2,1	136	FORT 207/84	
МОЛОКО в пакетиках	200	6	6,4	6,4	120	0,1	1,1	29,3	0	0,2	240	23,7	180	0,7	0,8	19	697	2004
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	70	0,7	18,7	25,7	323,4	0,08	0,3	0,16	0	0,12	226,4	18,9	164,9	0,9	0,8	8,4	534	2003
Итого за прием пищи:	270	15,7	26,1	35,1	443,4	0,18	1,6	25,46	0	0,32	466,4	42,6	344,9	1,1	1,6	27,4		
Всего за день:	60,8	73	247,3	1848,1	1,77	34,6	137,7	8,1	0,92	1004	209,1	993,9	9,2	6,4	286			

Прием пищи, наименование блюда	Масса партии	День вторая												Сторона ресурсов				
		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества								
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мкг	C, мг	A, мг	E, мг	B2, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг		
Завтрак																		
КОЛЛЕТА ИЗ МЯСА КУРЫ	80	14,9	11,4	13,6	216	0,08	12,8	0,11	2,88	0,1	65,6	30,4	131,2	1,6	0,1	25,5	498	2004
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПЮРЕ	150	3,2	6,8	21,9	163,5	0,14	18,7	0	0,2	0,1	57	27,8	86,6	1	0,7	56,5	320	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515/576	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3	0,1	15,2	42	0	2	0	0	9	8	5	10	1	0	0	686	2004
БАТОН БОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	ТУ 10.71.11-00248363077-2016	
Итого за прием пищи:	475	20,2	18,5	61,8	496,7	0,24	38	0,11	3,48	0,2	119,8	72,6	253,6	4,1	1	82,6		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,4	6	2,2	11,6	0	0,8	0	0,2	0	3,6	3,8	11,2	0,2	0,2	0	515/576	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ	250/15	5	3,3	20,5	132,6	0,11	12	0	2,7	0,08	35	36,7	113,7	1,3	0,9	69,2	134	2004
ПИЧЕНЬ ПРОСТРИЯ АНОВСКИЙ	80	10,9	10,9	3,2	156	0,15	23,1	4,4	2,4	1,1	20,5	11,8	178,6	3,8	2,9	68,8	431	2004
РИС ОТВАРНЫЙ	150	3,8	6,1	28,9	228	0,03	0	0	0,3	0,02	8,3	25,5	77,9	0,5	0,8	60,8	511	2004
БАТОН БОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	ТУ 10.71.11-00248363077-2016	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,5	46	0,4	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1	ГОСТ 2977-84	
НАПИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ. С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2004
Итого за прием пищи:	755	23,6	20,7	116,4	750,6	0,71	36,6	4,4	6,6	1,22	106,1	106,9	443,4	7,3	4,7	200		
Подача																		
МОЛОКО в низкозерн.	260	0	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,6	19	697	2004
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	20,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,6		
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	50	4	4	22,2	141,5	0,6	0	7	1,6	0,04	11,2	14,2	38,3	0,7	0,3	24	422	2015
Итого за прием пищи:	380	10,6	11	44,3	322,6	0,7	14,1	32,3	2,4	0,21	272	48,3	232,6	3,8	1,3	45,6		
Всего за день:		54,1	50,2	222,2	1569,9	1,65	85,7	36,81	12,5	1,66	497,9	227,8	929,6	15,2	7	328		

Прием пищи, начинка из мяса	Масса порции	День третий																	
		Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рееко- рда	Сборник рекорд		
		белки, г	жир, г	углев. оды, г		B1, мк	C, мг	A, мг	E, мг	B2, мк	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	Zn, мкг	I, мкг			
Блюда																			
ТАНЕКАКА ТЫКРОВКА С МОЛОКОМ СУШЕНЫМ	150/50	40,2	17,9	51,9	496	1	0,5	21	0,9	0,6	383,6	53	424,9	1,3	1,2	9,7	366	2004	
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0,04	0,01	0	0,3	0	0,02	0	0	0	2	0,9	1,6	0,2	0	0	685	2004	
БАТОЛ НЕДИПРОВАЯ ИЗЫДА	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	8,6	17,4	0,2	0,1	0	ТУ 10.71.11-00348363/77-2016		
Итого за прием пищи:	420	31,84	18,11	62,2	548,7	1,02	0,52	21	1,2	0,6	390,2	60,5	448,9	1,7	1,5	9,7			
Обед																			
Овощи по сезону																			
БОРЩ ИЗ СВЕЖИХ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250	2,3	6,7	13,4	122,2	0,05	10,7	10	2,4	0,05	38,5	27	66,7	1	0,4	0,8	110	2004	
ГРЯДКИ МЯСНЫЕ С ПОМАТНЫМ СОУСОМ	50/30	7,7	9,6	9	154,9	0,04	2,3	0,05	2,6	0,1	9,3	12,4	31,1	0,9	2,5	18,6	481/987	2004	
КАПИА ГРЕЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,7	7,8	42,6	279	0,2	0	0	0,6	0,1	14,8	135,8	203,9	4,6	1,5	56,2	508	2004	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2	ГОСТ 2077-81		
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С/М С ВИТ С	200	0,2	0,1	31	138	0,01	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	634	2004	
Итого за прием пищи:	730	21,8	24,6	118,5	790,1	1,1	29,4	10,05	6,2	0,65	111,6	194,1	396,1	8,1	4,9	77,6			
Напитки																			
Молоко в виде упак.																			
КОНДИЦИОННОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	200	0	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	289	23,7	180	0,2	0,8	19	627	2004	
Итого за прием пищи:	75	4,7	8,8	38	250	0,08	0	12	3,1	0,06	13	17,2	48	0,9	0,9	9	418	2015	
Всего за день:	275	10,7	15,2	47,4	370	0,18	1,1	37,3	3,1	0,26	255	40,9	228	1,1	1,7	28			
	64,34	57,91	228,8	1708,8	2,5	31,02	68,35	10,8	1,51	756,3	295,5	1073	10,9	7,9	115				

Прим.номер, наименование блюда	Масса порции	День четвертый												Сборка рецептур				
		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества								
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мкг	C, мг	A, мкг	E, мкг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг		
Завтрак																		
БИТОЧКИ МЯСНОЙ	80	12,7	11,5	12,8	200,8	0,03	0	0	2,9	0,1	4,8	19,2	60	1,6	0,5	24,2	451	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРЕЙТЕ	150	5,1	9,1	34,2	244,5	0,5	0	0	1	0,02	4,9	21,1	37,2	1,1	0,4	56,9	516	2004
БУТЕРРОД С СЫРОМ	1520	5	5	10,3	167	0,02	0,1	34,5	0,4	0,04	153,8	9,4	109	0,4	0,5	0	3	2004
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	0	8	4	8	1	0	0	685	2004
Итого за прием пищи:	465	23	25,7	72,3	620,3	0,55	0,1	34,5	4,3	0,17	168,5	53,7	214,2	4,1	1,4	81,1		
Обед																		
ОВОЩНОЕ ПО СОСОЮ	40	0,4	0,1	1,5	10,6	0,03	10	0	0,2	0	3,8	8	30,4	0,3	0,1	1,4	515576	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЖИРОМ	200	4,6	4,6	16,4	121,8	0,2	6,9	0,3	1,5	0,2	11,3	24	36,2	1,4	0,8	57,3	133	2004
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ	175	12,8	10,7	15,2	208	0,09	11,7	21	2	0,14	28,6	36	138,1	1,8	1,1	52,9	289	2015
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛЮДОВ С ИНГ. С	200	0,4	0	49,6	142	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	14,9	69	0,3	0	0	0,3	0	6,9	7,5	31,8	0,7	0,3	1,7		ГОСТ 2077-84
Выпечка изделия	50	3,3	7,2	20,5	160	0,08	0,02	0	2,4	0,03	10,7	14,1	38,4	0,7	0,3	24	426	2015
Итого за прием пиши:	695	23,5	22,9	118,1	711,6	0,9	44,62	21,3	4,5	0,37	99,3	96,7	310,8	6,2	2,6	138		
Напиток																		
МОЛОКО в исч.чашке	200	5	0,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	7,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8		ГОСТ 24901-2014
ФРУКТ	130	0,6	0,5	15,5	70,5	0,03	7,5	0	0,6	0,04	28,5	18	34	3,5	0	0		
Итого за прием пиши:	370	7,9	13,9	36,8	305,5	0,13	8,6	25,3	0,6	0,24	276,6	43,4	213	3,8	0,9	20,8		
Всего за день:	54,4	62,5	227,2	1637,2	1,58	53,32	81,1	11,4	9,78	535,4	193,8	738	13,1	4,9	239			

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	День пятый											№ ревизия	Сборник рецептур				
		Ницесные вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества								
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мкг	C, мкг	A, мкг	E, мкг	B2, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг		
Завтрак																		
БЛЮФИНКИ С ДЖЕМОМ (НОВИНКА)	150	6,2	6,8	52,5	318	0,17	1,2	19,5	2	0,08	28,5	23,2	72,3	2	0,9	42,7	728	2004
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	125	1,5	3,1	17,5	112,5	0,04	0,8	25	0	0,2	148,8	17,5	112,8	0,15	0	0		ГОСТ 31981-2013
ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	0,2	0,1	10	40	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004
Итого за прием пищи:	475	9,9	10	79,8	470,5	0,15	2	64,5	2	0,28	182,3	44,7	193,1	3,15	0,9	42,7		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515/376	2004
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200	2,7	4,7	8,6	89,2	0,07	8,8	6,2	0,6	0,1	31,5	18,3	47,3	0,6	0,4	51,9	135	2004
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С ТОМАТОВЫМ СОУСОМ	30	7	5,7	8,9	118,4	0,05	1,6	0,05	2,2	0	24,8	9,4	92,8	0,6	0,4	80,5	294	2004
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЧИ	150	3,2	0,8	21,9	163,5	0,14	18,2	0	0,2	0,1	37	27,8	86,6	1	0,7	36,3	320	2004
КОМПЛЕКС ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ЦВЕЛОВ С М	200	0,2	0	35,4	142	0,06	11,2	0	0,1	0	22	11,9	12	0,1	0	0,4	632	2004
ВЫПИЧЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ	50	3,7	6,3	22	139	0,06	0	2	2,3	0,8	9,9	13,7	35	0,7	0,3	24	424	2015
ХЛЕБ РЕАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,4	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2017-84
Итого за прием пищи:	720	18,3	23,7	107,2	720,9	0,78	41,8	8,25	5,7	1	134,4	88,9	303,3	3,9	2,1	215		
Полдник																		
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0	20,2	83	0,02	4	0	0,2	0,02	14	8	14	2,8	0	0	707	2004
ВЫПИЧЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ	100	9,6	13,8	26,9	271	0,14	0	2,5	1,5	0,1	269,3	24,2	104,5	1,5	0,2	21,5	420	2015
Итого за прием пищи:	300	10,6	13,8	47,1	356	0,16	4	7,5	1,7	0,12	283,3	31,2	118,5	4,3	0,2	21,5		
Всего за день:		38,8	47,5	234,1	1547,4	1,09	47,8	80,28	9,4	1,4	600	165,8	614,9	11,4	3,2	279		

Применение, наименование блока	Масса порции	Линь пищевой			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества						№ рефл-туры	Сборник реагентов			
		Пищевые вещества		Углеводы, г		В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	F, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг				
		Белки, г	Жиры, г																	
Завтрак																				
БЛОК	150	16,5	16,3	24,4	322	0,06	1,3	0	2,8	0,1	14,2	10,3	200,1	2,7	0,9	61,5	265	2015		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	15	0,2	0,1	0,6	3,6	0	3,8	0,1	0,1	0	2,1	3	3,9	0,2	0,1	0,3	515576	2004		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3	0,1	15,3	62	0	2	0	0	0	3	5	10	1	0	0	686	2004		
ВЫПЕЧКА ИЗДЛИНЕ	60	2,7	0,5	22,6	199,8	0,07	0,3	0,07	0	0,1	155,3	14,1	126,3	0,8	1	29	523	2003		
БАТОН ГАЗИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,5	0	4,6	5,6	17,4	0,2	0,1	0	TV 10.71 II-002483630772-2016			
Итого за прием пищи:	450	26,3	25,8	73,1	639,8	0,18	7,4	0,17	3,2	0,2	184,2	68	357,7	4,9	2,1	98,8				
Обед																				
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	10	0,2	0	1,1	5,8	0	0,4	0	0,1	0	1,8	1,9	5,6	0,1	0,1	0	515596	2004		
СУТЬ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	200/10	3,8	5	12,7	111,8	0	0,8	0,2	1,3	0	26,4	11,7	38,5	0,7	0,6	57,7	147	2004		
КОЛЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ ПТИЦЫ	80	15,1	15,6	8,8	250,9	0,61	0,5	0,2	5	0,2	29,2	18,5	148,6	1,8	1,8	72,6	496	2004		
КАЛУСТА ТУШЕННАЯ	130	3,8	6,9	16,1	141	0,05	26,4	0,1	2,9	0,1	86,4	28,8	57,6	1,2	1	66,4	214	2004		
НАПИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ЙОГУРТ	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	25,4	0,7	0	0,2	639	2004		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2				
Итого за прием пищи:	690	26,1	27,9	89,9	725,5	0,86	28,8	0,5	10,2	0,32	185,5	88,4	318,1	5,7	3,7	199				
Полдник																				
МОЛОКО в яйцах	200	0	6,8	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	140	0,2	0,8	19	697	2004		
ВЫПЕЧКОЕ ИЗДЕЛИЕ	78	9,2	5,5	29,2	202	0,08	0,04	34	0,9	0,1	50,8	21,6	90,2	0,9	0,6	13,2	410	2015		
Итого за прием пищи:	278	15,2	11,9	38,6	322	0,18	1,14	59,3	0,9	0,3	290,8	45,3	270,2	1,1	1,2	32,2				
Всего за день:		67,6	65,6	201,6	1687,3	1,19	37,34	89,97	14,3	0,82	660,5	201,7	944	11,7	7	322				

Четверг День первый

Прием пищи, наименование блюда	Масса приема	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	A, мкг	E, мг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг			
		Завтрак																
КАША "ДРУЖБА" МОЛОЧНАЯ ЖЕДЦКАЯ С МАСЛОМ СЛИВ.	150	4,1	7,6	29,6	204,5	0,09	0,6	37,4	0,1	0,4	91,1	25,4	106,9	0,6	0,7	37,9	175	2013
БУТЕРРОД ГОРЯЧИЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	25/20/30	10	8	14	176,6	0,2	0,2	48,3	1	0,1	218,6	27,2	193,1	1,7	1,4	2,8	11	2004
КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,0	5	32,5	190	0,06	1,6	24,4	0	0,2	152,2	21,3	124,6	0,4	0,6	3	694	2004
Итого за прием пищи:	425	19	20,6	77,1	571,1	0,36	2,4	110,1	1,1	0,7	461,9	73,9	429,6	2,2	2,7	43,7		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515/576	2004
БОРЩ ИЗ СВ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250	2,3	6,7	13,4	122,2	0,03	10,7	80	2,4	0,05	58,5	27	80,7	1	0,4	0,4	110	2004
КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КУРЫ	80	14,9	11,4	13,6	216	0,08	12,8	0,11	2,88	0,1	65,6	36,4	131,2	1,6	0,1	25,5	498	2004
РИС ОТВАРНЫЙ	150	3,8	6,1	38,9	228	0,05	0	0	0,3	0,02	5,3	25,5	77,9	0,5	0,8	60,8	511	2004
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ПЛОДОВ СМ.	200	0,2	0	35,4	142	0,06	11,2	0	0,1	0	22	11,9	12	0,1	0	0,4	632	2004
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	0,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ПОСТ 2077-84
Итого за прием пищи:	720	22,7	24,4	111,7	757	0,56	36,7	10,11	5,98	0,17	160,6	102,6	311,4	3,1	1,6	88,8		
Поздний																		
МОЛОВОЛО в инд. упак.	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
ВЫПЕЧКОЕ ИЗДЕЛИЕ	70	9,7	19,7	25,7	323,4	0,08	0,3	0,16	0	0,12	226,4	18,9	164,0	0,9	0,8	8,4	334	2003
Итого за прием пищи:	270	15,7	26,1	35,1	445,4	0,18	1,4	25,46	0	0,32	466,4	42,6	344,9	1,1	1,6	27,4		
Всего за день		57,4	71,1	223,9	1771,5	1,09	40,5	145,7	7,08	1,19	1089	219,1	1085,9	7,4	5,9	160		

Прием пищи, изменение блока	Масса порции	День второй												Нормы	Сборник рецептур			
		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мкг	C, мг	A, мкг	E, мкг	H2, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг		
Завтрак																		
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	70/50	11,7	14,6	11,1	222,5	0,06	3,3	0,09	3,6	0	13,5	38	103,7	1,4	0,2	34,1	462/587	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,1	9,1	34,2	244,5	0,5	0	0	1	0,03	4,9	21,1	37,2	1,1	0,4	36,9	516	2004
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/20	5	5	10,3	107	0,02	0,1	34,3	0,4	0,04	131,8	9,4	109	0,4	0,5	0	3	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	20/25	0,3	0,1	15,2	62	0	2	0	0	0	3	5	10	1	0	0	686	2004
Итого за прием пищи:	510	22,1	28,8	79,8	636	0,58	5,4	34,89	5	0,07	180,2	53,5	159,9	3,9	1,1	81		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0	1,1	7,2	0,02	7,5	0	0,2	0	4,2	0	7,5	0,3	0,1	1	515/578	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОЛОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЧШЕЙ М.)	250	6,2	5,6	22,3	167	0,23	5,8	0	2,4	0,07	42,7	35,6	88,1	2,1	0,8	51,4	139	2004
ГУЛЮШ ИЗ СВИНИНЫ	80	8,5	22,6	2,3	247,2	0,2	0,7	0	2,1	0,07	16	17,9	102,9	1,8	2,3	3,6	260	2015
КАПА ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПНАЯ	150	8,7	7,8	42,6	279	0,2	0	0	0,6	0,1	14,8	135,8	203,9	4,6	1,5	56,2	918	2004
КОМПЛЕКС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ СМ С ВИТ С.	200	0,2	0,1	33	138	0,01	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	634	2004
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84
Итого за прием пищи:	730	25,2	36,3	111,2	834,4	1	30	0	5,6	0,24	180,3	207,3	434,3	9,7	4,9	116		
Поздний																		
МОЛОКО с витаминами	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
ВЫПЕЧКОЕ ИЗДЕЛИЕ	100	4,6	15,8	26,9	271	0,14	0	7,5	1,5	0,1	269,3	24,2	104,5	1,5	0,2	21,5	420	2015
Итого за прием пищи:	300	15,6	29,2	36,3	391	0,24	1,1	32,8	1,5	0,3	509,3	47,9	284,5	1,7	1	49,8		
Всего за день:		62,9	88,3	218,3	1911,4	1,82	36,5	67,39	32,1	0,61	789,8	308,7	978,7	15,3	7	237		

Применение, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества					№ реагирующей	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мк	Е, мг	Н2, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	К, мг				
		Завтрак																
ЧАЙ С МОЛОКО СУПЧЕННЫМ	100/50	11,1	13,1	68,7	441	0,27	1,1	45,1	5,6	0,3	281,1	66,2	296,7	2,1	1,1	50,1	735	2004
ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	6,2	0,1	10	40	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	885	2004
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	20,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,6		
Итого за прием пищи:	480	11,9	13,8	91,4	542,1	0,27	14,1	45,1	6,4	0,3	386,9	80,6	319	6	1,2	52,7		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	10	6,1	0	0,2	1,3	0	0,2	0	0	0	2,1	1,3	2,2	0,1	0	0	515/576	2004
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250/15	4,9	6,7	15,3	145	0,1	0,6	0,7	1,3	0	26,4	11,7	38,5	0,7	0,4	57,7	147	2004
ШВИДЕЛЬ МЯСНОЙ	80	12,7	11,3	12,1	208,8	0,03	0	0	2,9	0,1	4,8	19,2	60	1,6	0,5	24,2	251	2004
РАГУ ОВощное	150	3,5	7,6	16	145,3	0,6	9	0,9	0,7	0	37	25	92	1,1	0,9	66,5	540	2004
НАДЫШОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2004
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2		ГОСТ 2077-84
Итого за прием пищи:	645	24,4	26,2	96	716,6	1,49	10,7	1,1	5,8	0,12	112	84,7	258,5	5,4	2,2	151		
Полдник																		
МОЛОКО и ингридиенты	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	21,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	667	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРУПЫ	75	4,7	8,8	19	250	0,08	0	12	3,1	0,06	15	17,2	48	0,9	0,9	9	418	2015
Итого за прием пищи:	275	10,7	7,7	47,4	370	0,18	1,1	37,3	3,1	0,26	255	40,9	228	1,1	1,7	28		
Всего за день:	47	47,7	234,8	1628,7	1,88	25,9	83,5	15,3	6,68	673,9	206,2	808,8	12,5	5,2	232			

Применение, назначение блюда	Масса пачки	Пищевые вещества			Энергети- ческая вещество- ккал	Витамины				Минеральные вещества					№ реце- туры	Сборник рецептур		
		белки, г	жидк., г	Углев оды, г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	H2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг			
		Запись																
КОУДЕА РЫБНАЯ	80	11	6,2	7,4	130	0,06	0	0,06	0,6	0	16,8	9,6	148,8	0,6	0,4	80,5	388	2004
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ	150	3,2	6,8	21,9	163,5	0,14	18,2	0	0,2	0,1	37	27,8	16,6	1	0,7	36,5	320	2004
ОВОДЫ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	115/376	2004
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0,04	0,01	0	0,3	0	0,02	0	0	0	2	0,9	1,6	0,2	0	0	685	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8	ГОСТ 24901-3914	
БАТОН РАДИОРАННИЙ	25	2	0,3	12,9	65,5	0,025	0	0	0,4	0	5,8	8,3	21,8	0,3	0,2	0	ГОСТ 10.71.11-00248363077-2018	
Итого за прием пищи:	495	17,74	20,31	54,6	477,1	0,225	29,22	0,06	1,3	0,1	88,1	53,1	296,2	2,5	1,5	139		
Общий																		
ОВОДЫ ПО СЕЗОНУ	20	0,4	0	2,2	11,4	0	0,6	0	0,2	0	1,6	3,8	11,2	0,2	0,2	0	513/376	2004
ПИЩА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ	250	3,2	5,8	10,4	104,2	0,06	15,8	10	2,4	0,05	58,1	23	55,1	0,3	0,4	51	124	2004
ПЛОВ	150	16,5	16,9	24,4	322	0,06	1,3	0	2,8	0,1	14,2	39,3	200,1	2,7	0,9	61,5	443	2004
КОМПОКТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ С ВИТ. С	200	0,4	0	49,6	142	0	16	0	0,1	0	11,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
ВЫПЕЧЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ:	60	3,5	6,5	34,4	218	0,07	0,14	0,02	0	0,05	60,7	9,9	72,8	0,6	0,3	24	491	2003
ХЛЕБ РЖАВОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1	ГОСТ 2077-84	
Итого за прием пищи:	760	26,3	29,4	130,9	843,8	0,53	34,04	10,02	5,7	0,2	161	88,1	366,3	5,2	1,8	138		
Итоги																		
МОЛОКО в видутике	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	14	697	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	70	4	15	29,4	268,8	0,05	0,04	9,8	4,8	0,04	12,9	14,5	39,3	0,8	1,2	36,2	449	2015
Итого за прием пищи:	270	10	21,4	38,8	388,8	0,15	1,14	35,1	4,8	0,24	252,9	38,2	219,3	1	2	55,2		
Всего за день:		54,04	71,11	224,3	1709,7	0,905	55,4	45,18	11,8	0,54	502,2	177,4	861,8	8,7	5,3	332		

Применение, максимальное время	Масса периоды	Белковые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества					№ рефек- туры	Сборник реагентов		
		Белки, г	Жиры, г	Углев. воды, г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг			
		Типы																
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С СЫРОМ	150	18,6	27,9	2,7	340,5	0,1	0,3	16,3	0,8	0,1	281,5	21,8	312,1	2,8	1,1	64	342	2004
БУТЕРБРОД С ВИТЧИНОЙ	25/25	4,9	4,5	12,9	113,3	0,1	0	0	0,7	0	7,1	13,7	35,3	0,9	0,6	22	4	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3	0,1	15,2	62	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	636	2004
Всего за прием пищи:	405	23,8	32,5	30,8	515,8	0,2	2,3	36,3	1,5	0,1	276,6	40,5	377,6	4,7	2,4	66,2		
Общ.																		
ОВОЩИ ПО СЛУЖБЕ	40	0,5	0,1	1,5	9,6	0	10	0,1	0,2	0	5,6	8	10,4	0,4	0,1	0,8	515/578	2004
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	3,2	16	108	0,2	5	0,2	1	0	23,6	18,9	58,4	0,7	0,2	43,3	132	2004
ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	80	10,2	11,5	2,8	162,8	0,1	9,1	10,6	2	0,1	27,4	15,6	103,9	1,7	1,2	16,4	438	2004
МАКАРОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,1	9,1	34,7	244,5	0,3	0	0	1	0,03	4,9	21,1	37,2	1,1	0,4	56,9	516	2004
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С/М С ВИТ С	200	0,2	0,1	3,0	138	0,01	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	634	2004
БАТОН БАДЫРОВАНИЙ	25	2	0,3	12,9	65,5	0,028	5	0	0,4	0	3,8	8,5	21,8	0,3	0,2	0	ГОСТ 2077-82	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,7	1,1		
Всего за прием пищи:	715	21,2	24,5	110,3	774,4	1,2	40,1	31,1	4,9	0,13	89,9	83,9	263,3	5,1	2,3	119		
Подпись																		
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0	20,2	81	0,02	4	0	0,2	0,02	14	8	14	2,8	0	0	707	2004
ВЫПЕЧКА ИЗДЕЛИЯ	100	12,1	14,1	37,7	331	0,1	0,5	0,12	0	0,18	258,8	23,6	210,6	1,3	1,6	48,3	533	2003
Итого за прием пищи:	300	13,8	14,1	57,9	418	0,12	4,5	0,12	0,2	0,2	372,8	31,6	224,6	4,1	1,6	48,3		
Всего за день:		58,9	71,1	199	1708,2	1,5	46,9	47,5	6,6	0,43	639,3	156	865,5	13,9	6,3	239		

Применение, наименование блоков	Масса порции	День пищевой										№ речестура	Сборник реестру					
		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества								
		белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мкг	C, мг	A, мкг	E, мкг	B2, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг		
Завтрак																		
ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	150	13,9	15,3	14,2	252,9	0,1	5,8	0	2,7	0,14	26,1	36,4	176,6	3,3	0,5	63,3	259	2015
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	75	0,2	0	-0,3	3,3	0	0,3	0	0	0	5,5	3,3	5,5	0,3	0	0	515/576	2004
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,7	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	ТУ 10.71.11-00248363077-2016	
ВЫПЕЧЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ	75	9,2	5,5	29,2	202	0,08	0,04	34	0,9	0,1	50,8	21,6	93,2	0,9	0,4	13,2	430	2015
Итого за прием пищи:	470	25,1	21,3	69	570,6	0,2	6,14	34	3,9	0,24	91,8	71,9	297,7	5,7	1	76,5		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	15	0,4	0	1	6	0	0,6	0	0,15	0,6	2,7	5,7	8,4	0,2	0,2	0	515/576	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ	250/15	5	3,3	20,5	132,6	0,11	12	0	2,7	0,08	35	36,7	113,7	1,5	0,5	69,2	133	2004
ПИЧЕНЬ ПОСТРОГАНОВСКИ	80	10,9	10,9	3,2	156	0,15	23,1	4,4	2,4	1,1	20,5	11,8	178,6	3,8	2,9	68,8	431	2004
КАПЕЛЯ ГРЕЧЕСКАЯ РАССЫПНАЯ	150	8,7	7,8	42,6	279	0,2	0	0	0,6	0,1	14,8	133,8	203,9	4,6	1,5	56,2	506	2004
БАТИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ. С	200	0,6	0	31,6	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	638	2004
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,7	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	ТУ 10.71.11-00248363077-2016	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 24901-2014
Итого за прием пиши:	750	28,5	22,4	118,9	796,9	0,82	36,4	4,4	6,85	1,9	114,7	219,1	566,6	11,4	5,4	196		
Полдник																		
МОЛОКО И МАСЛО	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	189	0,2	0,8	19	697	2004
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	29,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,6		
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8		ГОСТ 24901-2014
Итого за прием пиши:	350	7,9	14	34	296,1	0,1	14,1	25,3	0,8	0,2	262,9	35,8	203,3	3,2	1,1	23,4		
Всего за день:		61,5	57,7	221,9	1662,5	1,12	56,64	63,7	11,6	2,34	469,4	328,8	1067,6	20,3	7,8	295		

ВЕСНОЮ ПО НЕПРЕДСМОТРЕНУМУ МЕНЮ

ІТОГО ВО ПРИМЕРНЮМУ МЕЖІ ТА ІНГРАМ

ВТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ ЗА СЧЕТ

ИТОГО по примерному меню за подзимок

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества						
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг
Итого за весь период	144,4	195,4	498,8	4 426,8	2,5	53,7	343,2	19,1	3,0	3 857,4	489,7	2 911,8	27,4	15,9	399,3
Среднее значение за период	12,0	16,3	41,6	368,9	0,2	4,5	28,6	1,6	0,3	321,5	40,3	242,7	2,3	1,3	33,2
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	13	40	45												

* овощи по сезону, выпечные, кондитерские изделия указаны с учетом калорийности блюда

Нормативная документация:

1. СанПин 2.4.6.2409-08
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предшкольной областественной питания при образовательных циклах "Хлебопекарни" 2004г. Под ред. ВТ Лапиной
3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях "Дели-плюс" 2015г под ред. Манильяго М.Н., Тутельяна В.А.
4. Справочник. Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4. 2003г. под ред. Варфоломеевой В.Л.



Г.Б.Гариков