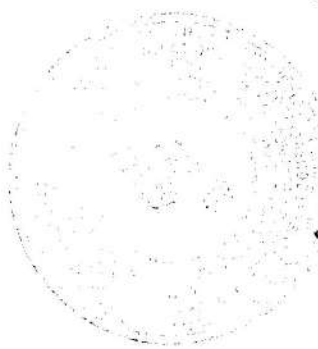


Составить
Директор Т.Н. Кулешова



Утверждаю:

Директор

«Общественное питание»

Т. Н. Кулешова

2022 года

**Примерное двухнедельное меню
школьных завтраков, обедов, полдников
для муниципальных общеобразовательных учреждений
Эжвинского района г. Сыктывкара
с односторонним режимом работы летне-осеннего сезона**

НАИМЕНОВАНИЕ

ВТОРНИК

7-11 лет

11 и старше

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет														11 и старше													
	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод	ККАЛ	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин	Са	Р	Мг	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод	ККАЛ	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин	Са	Р	Мг	Fe		
	г	г	г	к/г	н С	н В1	н А	н Е	г	г	г	г	г	г	г	г	к/г	к/г	н С	н В1	н А	н Е	г	г	г	г		
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	12	22	0	246	0	0,14	0	0,38	32,3	119,3	15,9	1,38															
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	0,1	29,9	0,2	38,3	77,3	24,6	0,9															
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,54															
Сок Фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8															
Хлеб "Городской"	20	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22															
ИТОГО		17,92	27,52	65,64	582,85	32,8	0,32	29,9	1,44	97,6	243,6	67,1	5,84															

ОБЕД

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБЕД														ПОЛДНИК													
	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод	ККАЛ	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин	Са	Р	Мг	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод	ККАЛ	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин	Са	Р	Мг	Fe		
	г	г	г	к/г	н С	н В1	н А	н Е	г	г	г	г	г	г	г	г	к/г	к/г	н С	н В1	н А	н Е	г	г	г	г		
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/15/15	1,8	6,5	12,1	148,6	10,9	0,06	11,3	2,8	60,1	61,3	28,1	1,3	250/15/15	1,8	6,5	12,1	148,6	10,9	0,06	11,3	2,8	60,1	61,3	28,1	1,3		
Тертые из говядины, соус красный основной	90/50	12,3	13,5	6,6	203	5,9	0,15	33,4	4,2	22,9	212,3	35,5	2,8	13,2	14,4	7,03	217,5	6,3	0,16	35,8	4,5	24,6	227,4	38,08	3			
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	0,2	0	0	14	201,6	134,4	4,8	100/50														
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95	180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	0,24	0	0	17,5	252	168	6,01		
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95		
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6		
ИТОГО		25,80	26,49	111,94	824,35	17,90	0,46	44,7	7,5	120,4	518,2	214,7	10,67	28,42	28,61	120,10	887,60	18,30	0,51	47,10	7,82	125,6	583,7	250,9	12,08			

ПОЛДНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод	ККАЛ	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин	Са	Р	Мг	Fe
	г	г	г	к/г	к/г	н С	н В1	н А	н Е	г	г	г	г
Хачапури с сыром	75	9,6	10,6	28,2	249,8	0,13	0,1	60	2,4	211,8	172,5	28,1	1
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82
ИТОГО		9,67	10,62	43,2	309,8	0,13	0,1	60	2,4	216,9	180,2	32,3	1,82

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											11 и старше																	
	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг/гр	КАЛО	Витамин С	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг/гр	КАЛО	Витамин С	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe	
Плов из филе куриного	75/200	32,9	16,2	52,05	487,2	9,01	0,2	38,5	0,75	49,6	260,3	74,1	2,5																
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24																
Компот из апельсинов	200	0,45	0,1	141,2	141,2	12	0,02	0	0,1	23	11,5	7,6	0,24																
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22																
ИТОГО		35,45	16,512	205,05	686,8	22,69	0,24	38,5	1,11	88,2	300,8	95,1	3,2																

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											11 и старше																
	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг/гр	КАЛО	Витамин С	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг/гр	КАЛО	Витамин С	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe
Рассольник Ленинградский, филе куриное отварное	250/10/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,06	1,02	250/10/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,06	1,02		
Биточки из мяса птицы	90	14,7	11,1	12,9	218,1	0,8	0,07	18	0,34	39,6	86,4	23,4	2	100	16,32	12,3	14,38	242,41	0,9	0,08	20	0,4	44	96	26	2,2		
Спагетти отварные	150	5,52	4,51	26,65	168,45	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	1,1	180	6,62	5,42	31,73	202,1	0	0,07	41,2	0,96	16,56	54,48	10,7	1,3		
Масло сливочное на полив	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0		
Огурец соленый	20	0,16	0,02	0,34	2	0,7	0	0	0	4,6	4,8	2,8	0,1	100	0,8	0,1	1,7	10	3,5	0	0	0	23	24	14	0,5		
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,48	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,48		
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6		
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22		
ИТОГО		29,22	28,62	99,24	884,06	12,2	0,38	107,8	5,1	141,6	282,3	108,3	5,5		32,6	30,8	107,2	950,0	15,1	0,4	116,7	5,3	167,2	320,1	123,9	6,32		

НАИМЕНОВАНИЕ	ПОЛДНИК											ПОЛДНИК																
	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг/гр	КАЛО	Витамин С	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг/гр	КАЛО	Витамин С	Витамин В1	Витамин В2	Витамин В6	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe
Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318	0	0,12	4	4,66	19,8	70	27,4	1,3	100	7,28	12,52	43,92	318	0	0,12	4	4,66	19,8	70	27,4	1,3		
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9		
ИТОГО		7,41	12,54	59,12	380	2,83	0,12	4	4,68	27,7	79,1	32,4	2,2		7,41	12,54	59,12	380	2,83	0,12	4	4,68	27,7	79,1	32,4	2,2		

2 недели

ПОДЕЛЕННИК

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											11 и старше													
	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, г	Жиры, г	Углевод, мг, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Мг

ЗАВТРАК

Каша вязкая пшеница молочная с маслом сливочным	230/10	7,2	9,8	39,9	286,4	1,1	0,15	43,4	0,33	126,9	185,9	82,4	2,4														
Колбаса п/к	30	2,8	7,3	17,2	72	0,14	0,06	6,8	0,2	9,4	31,4	35,6	1,6														
Батон	30	1,6	0,2	10,2	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22														
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9														
ИТОГО		11,73	17,32	82,5	470,4	4,07	0,23	50,2	0,81	148,8	243,8	129,6	19,52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ОБЕД

Суп картофельный с макаронными изделиями, филе куриное отварное	250/10	4,19	3,95	15,46	125,61	11,1	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,6	2	250/10	4,19	3,95	15,46	125,61	11,1	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,6	2
Плов из свинины	275	32,9	16,2	52,05	487,2	9,01	0,2	38,5	0,75	49,6	260,3	74,1	2,5	100/200	35,9	17,7	56,8	531,5	9,8	0,22	42	0,82	54,1	283,6	80,8	2,7
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,54	100	1,1	0,2	4	22	17,7	0,07	0	0,7	14	26	20	0,9
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6
Хлеб "Гордский"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
ИТОГО		41,25	21,07	121,31	855,41	34,71	0,53	38,5	4,21	123,9	416,6	141,3	8,66	44,69	22,65	127,66	908,51	42,6	0,58	42	4,58	134	450,3	156	9,22	

ПОЛДНИК

Булочка со сгущенным молоком	75	5,95	6,44	47,97	277,69	0,22	0,12	46	1,38	22,8	78	29,4	1,22	75	5,95	6,44	47,97	277,69	0,22	0,12	46	1,38	22,8	78	29,4	1,22
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82
ИТОГО		6,02	6,46	62,97	337,69	0,22	0,12	46	1,38	27,9	85,7	33,6	2,04		6,02	6,46	62,97	337,69	0,22	0,12	46	1,38	27,9	85,7	33,6	2,04

ВТОРНИК

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД, гр	7-11 лет							11 и старше									
	Белки, г	Жиры, г	Углевод	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин В12	Са	Р	Мг	Fe	Витамин С	Витамин В1	Витамин В12	Са	Р	Мг

ЗАВТРАК

Колбаски рубленые куриные	90	14,1	16,02	9,6	239,3	0,81	0,07	18	0,36	39,6	86,4	23,4	1,98						
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	1,1						
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24						
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95						
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22						
ИТОГО		21,92	20,742	83,65	602,15	3,59	0,162	52,3	1,5	83,18	165,2	50,84	4,49						

ОБЕД

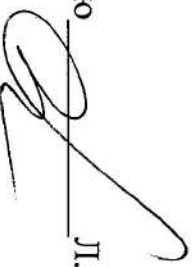
Ши из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10/15	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	250/10/15	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83
Бедра куриные запеченные	130	28,7	24,2	0	332,8	1,7	0,08	15,3	1,03	377	278,2	30,4	0,23	130	28,7	24,2	0	332,8	1,7	0,08	15,3	1,03	377	278,2	30,4	0,23
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	0,1	29,9	0,2	38,3	77,3	24,6	0,9	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,84	0,12	35,9	0,24	45,96	92,76	29,52	1,08
Огурец соленый	20	0,16	0,02	0,34	2	0,7	0	0	0	4,6	4,8	2,8	0,1	30	0,24	0,03	0,51	3	1,05	0	0	0	6,9	7,2	4,2	0,15
Компот из изюма	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	0,02	0,02	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	0,02	0,02	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
ИТОГО		39,85	37,02	70,56	777,89	36,85	0,3	56,22	4,09	507,4	473,4	100,52	3,33		40,55	37,99	74,82	806,34	40,84	0,32	62,22	4,13	517,4	491,22	106,84	3,56

ПОЛДНИК

Дюба "Выборгская"	100	6,6	14,36	41,10	320	0,04	0,16	0	4,70	21,3	76,8	28,2	1,39	100	6,6	14,36	41,10	320	0,04	0,16	0	4,70	21,3	76,8	28,2	1,39
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9
ИТОГО		6,73	14,38	56,3	382	2,87	0,16	0	4,72	29,2	85,9	33,2	2,29		6,73	14,38	56,3	382	2,87	0,16	0	4,72	29,2	85,9	33,2	2,29

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 2006 года г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996, 1997 года, Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 г.
2. При составлении примерного двухнедельного меню были использованы материалы нормативов СанПин 2.4.4.1204-03; СанПин 2.4.4.969-00; СанПин 2.3/2.4.3590-20.
3. Меню должно утверждаться руководителем организации. (СанПин 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.3.)
4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам). (СанПин 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.4.)
5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. (СанПин 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.5.)
6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (СанПин 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.6.)
7. Гарниры из круп и макаронных изделий можно заменить на овощные или картофель.
8. На третьи блюда включать соки.

Специалист по производству и пенообразованию



Л.В.Сотникова