

Согласовано:

Начальник территориального отдела
управления Роспотребнадзора
по Новосибирской области

В Мошковском районе

Дьяченко Е.Г. 

« 18 » 09 2019г

Утверждаю:

Директор МКОУ СОШ № 16

г. Болотного Болотнинского района Новосибирской области

Захаров В.А. 



ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МКОУ СОШ № 16

Категория с 7 до 11 лет

На 2019-2020 учебный год

ПЛАН-МЕНЮ

Учащихся МКОУ СОШ № 16

День 1

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория с 7 до 11 лет

№репц	Наименование блюда	Выход(г)	Брутто(г)	Нетто(г)	эн.цен.ккал	Пищевые вещества			Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
						Б	Ж	У	А	В1	РР	С	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак																
306,00	каша рисовая молочная с маслом	200/5			314,89	7,89	3,7645,35	56,69	0,1	0,02	0,46	0	7,42	48,7	15,6	0,38
	крупa рисовая		44,4	44,4												
	молоко		164,2	164,2												
	соль		1	1												
	сахар		6	6												
382,00	чай с медом	200			48,64	0,12	0	12,04	0	0	0,07	0	2,6	26,2	7,64	0,65
	чай-заварка		45	45												
	сахар		13,5	13,5												
	мед		13,5	13,5												
39	масло сливочное	10			66,06	0,08	7,25	0,13	0,05	0,00	0	0,00	2,40	3	0,05	0,02
	хлеб пшеничный	50			71,7	2,28	0,27	14,07	0	0,03	0,28	0	6	19,5	4,2	0,3
Обед																
20	салат из свеклы с изюмом	100			0,71	5,03	8,14	80,73	0	0,03	0,56	0	21,78	26,5	11,5	0,49
	свекла		116	90												
	чеснок		0,6	0,5												
	растительное масло		10	10												
42	суп рыбный из консервов	200			135,85	10,18	2,6	16,65	0,008	0,09	2,8	8	108	164	54,4	1,3
	сайра консерва		40	40												
	картофель		94,2	64												
	морковь		20,8	20,8												
	лук		18	16,4												
	крупa(пшено)		16	16												
97	сосиска отварная	80			208,16	10,12	17,92	1,6	0	0	0	0	29,76	127,2	16	1,44
	сосиски		51	50												
186	макароны	150			236,79	8,73	5,43	45	0,03	0,84	2,46	0	14,24	202,62	135,27	4,54
	макаронные изделия		34	34												
	масло сливочное		4,5	4,5												
867	компот из сухофруктов	200			185,1	1,43	0	44,76	0,08	0	0,09	2,46	52,15	86,4	41,4	1,41

				Б	Ж	У	А	В1	РР	С	Са	Р	Mg	Fe
фактическое количество	9005,44			341,5	301,32	1440,77	43,478	4,685	47,9	296,24	3746,26	5707,76	2074,44	63,143

День 6

сезон: осенне-зимний

Возрастная категория с 7 до 11 лет

№репс	Наименование блюда	масса, г	Брутто(г)	Нетто(г)	эн.цен.ккал	Пищевые вещества				Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
						Б	Ж	У	А	В1	РР	С	Са	Р	Mg	Fe	
	Завтрак																
84	каша молочная "дружба" с маслом	200/5			241,11	6,55	8,33	35,09	0,26	0,08	0,44	0,9	183,98	174,18	33,98	0,54	
	крупя рисовая		15	15													
	крупя пшеничная		11	11													
	молоко		102	102													
	сахар		5	5													
	масло сливочное		5	5													
249,00	какао на молоке	200			169,82	6,2	6,4	22,36	0,28	0,04	0,24	1,08	221,14	185,42	31,78	0,7	
	молоко		180	180													
	сахар		13	13													
	какао-порошок		3,3	3,3													
39	масло сливочное	10			66,06	0,08	7,25	0,13	0,05	0,00	0	0,00	2,40	3	0,05	0,02	
	хлеб пшеничный	50			71,7	2,28	0,27	14,07	0	0,03	0,28	0	6	19,5	4,2	0,3	
	Обед																
205	салат из моркови с курагой	100			91,39	1,25	5,1	10,11	1,14	0,04	0,59	3,3	44,51	45,91	32,09	0,71	
	морковь		92,6	74													
	курага		5,6	5,6													
	сахар		1,2	1,2													
	масло растительное		5	5													
36	суп картофель.с горохом	200			181,95	6,59	6,47	22,71	0,23	0,17	1,09	6,17	53,83	158,73	45,65	2,08	
	картофель		66,8	50													
	горох		20,3	20													
	лук		12	10													
	морковь		15,6	12,5													
	масло растительное		5	5													
186	макаронны	150			236,79	8,73	5,43	45	0,03	0,84	2,46	0	14,24	202,62	135,27	4,54	
	макаронные изделия		34	34													
	масло сливочное		4,5	4,5													
238	бефстроганов из печени	100			208,48	15,35	14,15	4,92	6,47	0,1	4,92	0,52	16,7	205,06	20,05	5,59	
	печень говяжья		106	88													
	масло растительное		8	8													
	мука		5	5													
	молоко		10	10													
	лук		12,6	12,6													
867	компот из сухофруктов	200			185,1	1,43	0	44,76	0,08	0	0,09	2,46	52,15	86,4	41,4	1,41	

	масло сливочное		5	5												
697	кофейный напиток на молоке	200			79,78	1,33	0,94	13,37	0,01	0,01	0,08	0,26	51,3	36	5,6	0,07
	кофейный напиток		8	8												
	сахар		15	15												
	молоко		50	50												
	хлеб пшеничный	50			71,7	2,28	0,27	14,07	0	0,03	0,28	0	6	19,5	4,2	0,3
39	масло сливочное	10			66,06	0,08	7,25	0,13	0,05	0,00	0	0,00	2,40	3	0,05	0,02
	Обед															
100501	салат овощной с фасолью	100			70,97	0,57	5,07	5,77	1,24	0,06	22,05	75,98	32,03	41,7	18,2	0,76
	картофель		55	55												
	моковь		10	10												
	фасоль		5,1	5												
	огурцы консервированные		5,6	5												
	лук		10	10												
	масло растительное		10	10												
33	рассольник ленинградский	200/5			149,86	2,85	6,21	19,96	0,18	0,11	0,58	8,72	25,89	85,41	31,89	1,16
	картофель		80	60												
	крупа перловая		4	4												
	морковь		10	8												
	лук		5	4												
	огурцы соленые		14	12												
	масло растительное		4	4												
	сметана		8	8												
255	биточки из говядины, соус	80/20			175,84	10,43	8,72	13,81	0,07	0,06	9,63	0,01	61,75	250,5	29,85	2,64
	говядина		60	60												
	хлеб пшеничный		13	13												
	молоко		16	16												
	масло сливочное		5	5												
186	каша гречневая рассыпчатая	150			236,79	8,73	5,43	45	0,03	0,84	2,46	0	14,24	202,62	135,27	4,54
	крупа гречневая		46	46												
	масло сливочное		4,5	4,5												
137	компот из яблок	200			107,98	0,16	0,16	27,52	0	0,02	0,07	2,56	6,24	3,96	3,24	0,28
	сахар		12	12												
	яюлки		22,7	20												
	хлеб ржаной	80			68,4	1,59	0,3	14,49	0	0,03	0,28	0	6	19,5	4,2	0,3
	хлеб пшеничный	50			71,7	2,28	0,27	14,07	3,5	0,01	0	0,2	8	18	5	0,7
	ПОЛДНИК															
	йогурт	200			170	10	6,4	17	0,04	0,06	0	1,2	238	182	28	0,2
	яблоки свежие	100			40	1,5	0,5	21	0	0,03	0,6	10	8	28	42	0,6
	печенье	20			177	5,4	9,40	60,8	0	0,07	0,53	0,6	16,5	45	7,3	1
	ИТОГО				1678,7	53,53	56,92	295,32	5,29	1,37	37,03	99,74	596,75	1110,89	336,65	12,85

вторая неделя	н.цен.ккал	Пищевые вещества			Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		Б	Ж	У	А	В1	РР	С	Са	Р	Mg	Fe
фактическое количество	8418,08	284,94	284,55	1344,13	78,40	4,77	65,55	414,29	3197,02	4972,69	1601,84	65,04

Витаминизация 3х блюд витамином "С"

из расчета 20/25 мл на 1 ребенка

Меню составлено на основании сборника нормативно-правовой, технологической и методической документации по сопровождению рационального питания школьников 2012г; сборника технологических нормативов 2008г; сборника технологических нормативов 2004г

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников Могильного М.П 2007г

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания Поляковский Ю.И 2010г