Согласовано: Директор МБОУ СОШ № 12 г.Ш хты Пономарева Т. Г. / 1212

Утверждаю: Я Ф ИП Овчинникова Л.И. Овчинникова П. Овчинникова П. Овчинникова П. Овчинникова Л.И. Овчинникова П. Овчинникова П. Овчинникова П. Овчинникова Л.И. Овчинникова П. Овчинникова П.

Примерное 2-х недельное меню

для организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классов) в МБОУ СОШ №12 г.Шахты на 2023 года (I смена)

			- ' / '		Энергети	T
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	·	Пишевые (г) вещества		ческая ценность	№ рецептуры г сборнику
	грамм	б	ж	У	·	
1я- неделя		1-день				
	ПОН	недельни	K			
3ABTPAK	7 200	T	T	-2.54		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Каша манная молочная с маслом, сахаром	200	5,55	9,75	38,51	264,55	181/2017M
Чай с сахаром	180	0,18	0,00	13,54	54,85	376/2017M
Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	14/2017M
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010M
Фрукты (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	338/2017m
Сок фруктовый,т/п	200	1,00	0,00	20,20	88,00	
Итого за прием пищи	730	10,37	17,8	101,50	611,49	
1я- неделя		2-день				
	P	вторник				
3ABTPAK	200	21.02	10.05	27.54	110	265/2017
Плов (из свинины)	200	21,83	19,95	37,54	418	265/2017M
Салат из капусты квашеной	60	1,024	3,02	5,08	51,42	47/2017M
Кофейный напиток злаковый на молоке	180	2,85	2,41	14,34	90,54	379/2017
Булочка Российская	40	2,81	3,21	19,48	118,00	430/2017
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010N
Фрукты (апельсин)	180	1,69	0,22	21,15	84,60	
Итого за прием пищи	700	33,36	29,21	116,91	856,56	
1я-неделя		3-день				
		СРЕДА				
ЗАВТРАК						×
Шницель мясной (со сметанным соусом)	90	7,65	17,39	9,89	228,40	268/330/201
Картофельное пюре	150	3,07	4,80	20,44	137,25	312/2017N
Овощи (огурец свежий)	60	0,48	0,06	1,68	9,00	70/71/2017
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010
Мармелад	15	0,03	0,00	9,80	39,32	п.т
Чай с лимоном	180	0,24	0,01	13,73	56,99	377/2017N
Фрукты (банан)	180	2,70	0,59	37,80	160,20	
Итого за прием пищи	715	17,33	23,25	112,66	725,16	

ЗАВТРАК		ЧЕТВЕРГ				
Запеканка творожная с морковью	160	15,49	9,81	27,84	266,13	224/2017
Сметана	15	0,38	3,00	0,51	30,90	П,Т,
Какао с молоком	180	3,66	3,186	15,82	106,74	382/2017
Сыр порциями	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15/2017
Фрукты (мандарин)	100	0,8	0,2	7,53	38	338/2017
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010
Сок фруктовый, т/п	200	1,00	0,00	20,20	88,00	701/2010
Итого за прием пищи	710	27,97	21,02	91,22	677,77	
1я- неделя		5-день			0,	
24 PTPAIC		ПЯТНИЦА				
ЗАВТРАК Гуляш (45/45)	90	17,00	17,39	3,60	239,00	260/2017
Салат из свежей капусты	60	0,79	1,95	3,88	36,24	45/2017
Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,42	7,52	37,56	243,75	304/2017
Чай с сахаром	180	0,18	0,00	13,54	54,85	376/2017
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010
Печенье Курабье	30	1,92	7,47	18,24	147,60	П,Т,
Фрукты (апельсин)	180	1,69	0,22	21,15	84,60	1,7,7
Итого за прием пищи	730	31,16	34,94	117,29	900,04	
2я- неделя		6-день				
	ПО	НЕДЕЛЬНИ	Κ .			
Каша молочная Дружба	205	5,00	5,80	43,46	242,00	175/2017
Сыр порциями	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15/2017
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010
Фрукты (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	338/2017
Чай с сахаром	180	0,18	0,00	13,54	54,85	376/2017
Сок фруктовый, т/п	200	1,00	0,00	20,20	88,00	
Итого за прием пищи	745	14,38	12,5	106,32	594,85	
2я- неделя		7-день				
		ВТОРНИК	*			
ЗАВТРАК		T 2	T		Γ	1
Рыба, тушенная в томате с овощами	100	14,85	8,01	6,80	158,40	229/2017
Рис отварной	150	3,70	4,80	36,50	203,50	304/2017
Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,99	2,47	4,38	43,74	53/2017
	40					701/2010
Хлеб пшеничный	180	3,16	0,40	19,32	94,00	
Какао с молоком Фрукты (апельсин)	180	3,66 1,69	3,186 0,22	15,82 21,15	106,74 84,60	382/2017
Итого за прием пищи	710	28,05	19,08	103,97	690,98	
8я- неделя		8-день		-	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
		СРЕДА				
ЗАВТРАК		T				
Запеканка рисовая с творогом	200	11,06	15,92	57,1	422	188 M
Молоко сгущенное	30	1,50	2,49	16,80	96,50	371K/201
Чай с лимоном	180	0,24	0,01	13,73	56,99	377/2017
Фрукты (банан)	180	2,70	0,59	37,80	160,20	*
Сок фруктовый, т/п	200	1,00	0,00	20,20	88,00	
Итого за прием пищи	790	16,5	19,01	145,63	823,69	
2я- неделя		9-день				
0.1000.176		ЧЕТВЕРГ				
3ABTPAK	200	17,80	12,80	21,60	250,00	263/2017
Рагу из свинины	60	0,48	0,06	1,68	9,00	70/71/201
Овония (огурен свежий)					-/	, -, -,
Овощи (огурец свежий) Кофейный напиток злаковый на молоке	180	2,85	2,41	14,34	90,54	379/2017

Кондитерские изделия (печенье)	15	1,125	1,98	9,54	69,6	п.т
Фрукты (мандарин)	100	0,8	0,2	7,53	38	338/2017M
Итого за прием пищи	595	26,22	17,85	74,01	551,14	
2я- неделя	ı	10-день ПЯТНИЦА				
ЗАВТРАК						
Котлеты рубленые из птицы (со сметанным соусом)	90	10,98	12,48	8,22	189,88	294/330/2017
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,4	4,9	32,8	196,8	309/2017м
Икра кабачковая	60	0,98	0,96	6,16	62,40	101/2004л
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	701/2010m
Чай с сахаром	180	0,18	0,00	13,54	54,85	376/2017M
Фрукты (апельсин)	180	1,69	0,22	21,15	84,60	
Итого за прием пищи	700	22,39	18,96	101,19	682,53	
Итого по меню	7125	227,73	213,62	1070,70	7114,21	
среднее значение за завтрак (при норме 500гр.)	712,5	22,77	21,36	107,07	711,42	*
Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся 7-11 лет		77	79	335	2350	-
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме 20-25%)		30	27	32	30	

Примерное меню сформировано в соответствии с единым региональным Примерным двухнедельным меню для обучающихся 1-4 классов Ростовской области, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области 01.10.2020, с учетом корректировки от 27.01.2021 и от 24.08.2021 для обучающихся возрастной категории 7-11 лет

Использованная литература:

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной, - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017. - 544c.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2010. - 544с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждениях Кучма В.Р. изд. Научный цент

здоровья детей, 2016 г. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".