«Утверждаю»

Директор КГБОУ

«Уярская школа-интернат»

Н.В. Каверзнева

1 прина 2023 г.

## ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

15- дневное с технологическими картами для организации питания учащихся ё Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения «Уярская школа- интернат»

#### **ВВДЕНИЕ**

Настоящее примерное циклическое пятнадцатидневное меню разработано с целью обеспечения детей, в том числе и для детей с ограниченными возможностями, в пищевых веществах и энергии, с учетом физиологических потребностей, с учетом их возраста.

Настоящее меню рассчитано на 5-х разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5-4часа. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, ужина 15-20 минут, для обеда 20-30 минут, полдник и паужник 10-15минут. Прием пищи организуется в 2 смены.

Соответствие белков, жиров, и углеводов в настоящем меню принято 1:1:4.

В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу, в соответствии с таблицей замены с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В целях профилактики йодо-дефицитных состояний, в питании детей используется йодированная соль.

При организации питания учащихся следует руководствоваться п.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

В целях профилактики гиповитаминозов холодные напитки (компоты) обогащаются витамином «С», исходя из расчета 0,05- 0,07 мг на порцию. Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не опускается. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, администрация образовательного учреждения информирует родителей детей и подростков.

Согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разрешается использовать с массовой долей жира творожные изделия (не более 9% массовой долей жира), кондитерские изделия без крема.

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Не рекомендуется использовать в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом (на момент отсутствия медработника) с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а так же соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Вес порций должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

Ежедневно суточную пробу готовых блюд в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты - в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре +2 - +6 град. С не менее 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

В учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

На каждое блюдо заведующим производством разрабатывается технологическая карточка, в которой в обязательном порядке указывается номер рецептуры и наименование рецептурного справочника, а также кулинарная обработка продуктов.

На основании настоящего меню диетсестра или врач совместно с зав. производством (шеф-поваром) и кладовщиком составляет меню-раскладку, которая утверждается в установленном порядке руководителем организации.

Меню разработано на основании:

- Закона, Красноярского края от 5 июля 2005 г. № 15-3672 «Об установлении норм питания, обеспечения одеждой, обувью, мягким инвентарем и оборудованием детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся в краевых образовательных учреждениях»;
- Закона Красноярского края от 10.03.2016 № 10-4261 «Об установлении нормобеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Сборник рецептур на продукцию блюд для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному цикличному меню для организации питания учащихся указаны в приложении 1

<u>1день</u>

№ TK	<b>Наименование</b> блюд	Масса порции	Содержани веществ (г	е основных	пищевых	Эн/ц (ккал	день Витамин	ны (мг)			Минерал	пьные веще	ства (мг)	
	33110/4	6-11 лет	белки	жиры	углеводы	(MAG)	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
			0.000		J	Завтрак								
26	Омлет натуральный	150	16,7	19,6	3,15	194	0,6	0,2	157	1,821	157	301	78	3,5
61	Сыр (порциями)	9	2,8	3,6	-	34,9	0,003	0	31,2	0,04	120,6	65,28	5,6	0,072
ГП	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
42	Чай с сахаром	200	0,2	0	12,8	52,8	0,01				5,1	8,3	4,4	0,8
ГП	Зеленый горошек конс.	50	2,2	0,2	4,25	34,5	4,05	5,5	1,5	0,1	1,0	4,2	2,15	2,65
	Итого		26,62	23,89	43,01	439,04	9,143	5,85	189,7	7,361	304,62	464,83	123,23	8,768
	•	•				Обед	•			•	•		•	
10	Щи	250	2,07	6,075	7,25	89,75	0,05	9,25	35,5	0,24	55,75	44,0	18,5	1,025
21	Плов с курицей	200	27,2	7,9	34,7	298,66	0,1	1,5	34	0,4	31	237	107	2,7
ГП	Кукуруза консервиров.	80	1,83	0,97	11,44	53,6	-	1,44	1,6	0,08	2,4	36,8	10,4	0,24
36	Кисель с курагой	200	0,89	-	32,75	154,6	-	0,48	-	0,2	31,24	6	18,38	0,55
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГΠ	Хлеб пшенич	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	вафли	7	0,27	2,14	4,44	37,94	0,005	-	0,49	0,325	0,56	2,94	0,42	0,05
	Итого		39,49	18,155	126,335	726,17	16,36	12,978	71,6	20,025	150,75	450,64	195,64	7,573
Полдник	:										•			
53	Песочник	60	5,08	10,45	35,42	255,6	0,084	0,084			22,32			1,092
ГП	Молоко 2,5%	200	5,6	6,4	9,4	106	0,08	4	0,06	0,2	240	190	26	-
	Итого		10,68	16,85	44,82	361,6	0,164	4,084	0,06	0,2	262,32	190	26	1,092
	_	1			T	ужин	1	1		•				
25	Жаркое домаш.	200	24,3	18,9	24,6	365,7	0,3	7,2	11,4	4,075	33	327	57	4,5
ГΠ	Огурец солены	60	0,48	0,06	1,02	7,8	0,012	3	3	0,06	13,8	14,4	8,4	0,36
39	Компот сухофру	200	0,6	-	19	111,2	0,4	0,4	22	-	22,6	2,4	4,8	3,4
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	Итого		30,1	19,45	67,43	607,64	5,132	10,75	36,4	9,535	85,82	407,85	93,28	9,786
	10					Второй ужи	Н			1				
ГΠ	Йогурт 2,5%	115	8,39	3,45	14,14	121,9	-	-	46	0,1	100	109	10	-
	Итого		8,39	3,45	14,14	121,9	-	-	46	0,1	100	109	10	-
	Всего		115,28	81,79	295,735	2356,35	30,799	33,662	343,76	37,221	903,51	1622,32	448,15	27,22

							депь							
№ ТК	Наименование блюд	Масса порции	Содержание	основных пи	щевых веществ (г	Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			Минеральн	ње вещества (	мг)	
	3133A	6-11 лет	белки	жиры	углеводы	Ì	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
						Завтра								
3	Каша .манная	150	4,5	4,8	22,95	147	0,072	0,9	0,045	0,005	252	216	35,2	0,7
62	Сливочное масло	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
38	Какао на молоке	200	4,1	6,0	12,6	127,5	0,040	0,3	7,8	0,06	158,0	140,0	20,7	0,5
	Итого		13,4	19,39	58,37	472,24	4,892	10,35	97,845	6,965	530,92	462,05	128,98	2,946
	1			•	•	Обед	ţ	•				•		
28	Лапша по- домашнему с курицей	250	7,24	9,65	34,41	115,79	0,243	21,97	1,225	1,24	5,27	131,175	35,508	1,679
22	Рыба, тушенная с овощами	120	16,96	12,81	9,73	122,7	0,282	1,7	3,14	3,963	49,79	291,26	51,88	1,36
31	Картофельное пюре	180	3,83	1,44	25,74	189	0,302	41,56	0,094	0,4	55,26	146,34	5,66	1,881
41	Компот из изюма	200	0,5	0,0	27,0	110,2	0,00	0,0	0,00		0,1	0,0	0,0	0,0
ГП	помидоры	95	0,57	0,19	3,99	18,9	0,057	23,75	1,9	0,38	12,3	24,7	19	0,85
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		36,33	25,16	136,62	748,17	17,084	89,288	6,359	24,763	152,52	717,375	152,988	8,778
	II.					Полдн	ик		•					
49	Оладьи с повидлом	120/20	7,29	13,59	48	341,18	0,103	0,144	0,077	6,84	59,64	82,63	12,96	0,83
44	Чай с молоком	200	0,1		19,96	59,3	0,0007	0,1	0,0065		5,35	8,24	4,4	0,072
	Итого		7,39	13,59	67,96	400,48	0,1037	0,244	0,0835	6,84	64,99	90,87	17,36	0,902
	II.	ı				ужи	I .							-
20	Котлета	80	11,68	12,27	6,12	108,0	0,099	1,2	0,016	2,97	19,61	219,68	30,24	6,345
67	Соус сметанный	50	1,35	2,1	2,2	32,8	0	0,2	4		3	5	1,5	0,1
34	Гречка рассыпчатая	150	3,12	7,91	34,0	191,45	0,179		0,04	2,954	10,16	124,91	83,58	2,808
ГП	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	•	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	Компот фруктовый	200	0,8		57,6	128,0	0,08	10,66	88	1,06	21,3	1,6	16	1,6
	Итого		21,67	22,77	122,73	583,09 Второй у	4,778	12,21	92,056	12,384	70,49	415,24	154,4	12,379
ГП	Кефир 2,5%	175	4,7	5,6	7	93,25	-	0,35	29,92	I -	227,5	183,75	2	l -
ГП	Печенье сдобное	10	0,64	1,68	6,85	45,1	0,01	-	13,2	0,1	0,23	6,5	1	0,08
	итого		5,34	7,28	13,85	138,35	0,01	0,35	43,12	0,1	227,73	190,25	3	0,08

№ TK	<b>Наименование</b> блюд	Масса порции 6-11 лет	Содержани веществ (г	е основных	пищевых	Эн/ц	Витамины	I (МГ)			Минераль	ные веществ	а (мг)	
			веществ (г					( )			-		` '	
	IC	6-11 лет			ı	(ккал		1				ı	1	
	IC		белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	IC		1		T	Завтрак		, ,				T	1	T.
62.	Каша геркулес	150	4,2	6,45	21,3	157,5	0,16	0,6	0,07	1,12	55,4	162,5	129,9	2,54
	Слив,масло	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	=	0,48	16	64	26,5	1,2
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	47	0,675	40	0,075	1,575	40	27,5	22,5	5,5
42	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	14,97	57,3	0,0007	0,1	0,0065		5,35	8,24	4,4	0,072
	Итого		10,1	15,24	67,19	459,54	5,6157	49,85	90,1515	9,595	221,67	304,29	229,88	9,858
						Обед								
12	Рассольник «Ленинградский»	250	2,95	6,96	21,73	146	0,139	20,91	0,1	0,56	18,32	90,38	27,88	1,25
30	Овощное рагу с мясом	150/50	9,76	11,12	19,17	211,84	0,436	53,26	4,22	3,53	79,86	257,33	61,44	2,98
40	Компот с курагой	200	1,8	0,0	28,6	121,4	0,01	0,4	0,00		59,3	54,0	38,9	4,5
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Конфеты	34	1,97	10,37	19,82	183,26	0,005				125	0,0075	2,5	0,35
	Итого		23,71	29,52	125,07	854,12	16,79	74,878	4,32	22,87	312,28	525,6175	171,66	12,088
•			•			Полдник				-				.1
50	Сырники с джемом	150	21,55	15,51	39,8	228,69	0,1	0,2	30	=	235	327	39	1,1
37	Кофейн.напиток	190	3,8	3,5	17,5	116,2	0,04	0,3	6,0		128	124	35,3	1,2
	Итого		25,35	19,01	57,3	344,89	0,14	0,5	36		363	451	74,3	2,3
						ужин								
	Гуляш	100	12,3	12,2	3,9	175	0,086	4,92	-	2,931	18,5	238,1	26,05	3,262
33	Макароны отвар.	150	6,15	6,6	28,5	122,5	0,102		0,05	1,48	13,8	54,1	9,9	0,98
ГΠ	Сок фруктовый	200	1,5		23,4	97,6	0,06	32	0,06	1,26	32	22	18	4,4
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	1	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	Огурец соленый	100	0,8	0,1	1,7	13	0,02	5	5	0,1	23	24	14	0,6
	Итого		25,47	19,39	80,31	530,94	4,688	42,07	5,11	11,171	103,72	402,25	91,03	10,768
						Второй ужи								
	Снежок 2,5%	160	4,3	4,0	17,28	126,4	0,04	1,44	35,2	-	193,6	150,4	24	0,16
ГП	Печенье сахарное	10	0,75	0,98	7,44	41,7	0,008	-	0,001	-	2,9	9	2	0,21
	итого		5,05	4,98	24,72	168,1	0,048	1,44	35,201	-	196,5	159,4	26	0,37
	Всего		89,68	88,14	354,59	2357,59	27,28	168,74	170,78	43,636	1093,55	1842,55	592,87	35,384

							<u>+ д</u>	<u>ень</u>						
№	Наименование	Масса порции			ых пищевых	Эн/ц	Витамины (	(мг)			Минеральн	ые вещества	(мг)	
ТK	блюд	6-11 лет	веществ	`		(ккал								
			белки	жиры	углеводы	2	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
5	Каша пшенная	150	8,71	12,15	19,57	186,94	автрак 0,18		0.125	1,14	192,67	225,3	52,12	1,05
62	Слив, масло	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,18	9	90	1,14	192,07	20	40	1,05
43	Чай с лимоном	200	0,08	0,0	13,1	53	0,0	0,07	0,0	1,5	7,9	9,8	5,2	0,9
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	Итого		13,81	20,74	55,49	437,68	4,96	9,22	90,125	8,04	321,49	341,15	130,4	3,696
			13,01	20,74	33,43		Обед	3,22	50,125	0,04	321,73	341,13	130,4	3,030
16	Уха с консервой	250	6,75	10,1	21,108	198,29	0,1625	20	0,0216	19	16,9	118,13	32,01	1,245
29	Капуста тушеная	200	4	6,6	19,2	150	0,1	14,95	1,22	5,461	133,03	98,53	48,1	1,798
17	Тефтеля мясная	115/50	16	11	3	175	0,78	29	0,016	3,94	23,25	241,94	33,6	3,337
71	Кисель из соке	200	0,31	-	39,4	160	-	2,4	-	0,2	22,46	6	7,26	0,2
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	итого		34,29	28,77	118,45	874,91	17,2425	66,658	1,2576	47,381	225,44	588,5	161,91	9,588
				•		П	олдник						•	•
48	Булочка	50	4	2,065	31	146	0,122	-	0,025	1,908	16,84	73,84	11,84	1,016
37	Какао на молоке	200	3,3	2,85	25,25	100,6	0,040	1,2	0,061	0,06	247,1	195,1	31,82	0,356
	Итого		9,3	4,915	56,25	246,6	0,162	1,2	0,086	1,968	263,94	268,94	43,66	1,372
				•			ужин						•	•
60	Рыба соленая	80	13,6	6,8	-	116	4,72	0,63	0,16	-	64,88	215,2	31,68	0,96
31	Картофельное пюре	180	4,26	1,6	28,6	189,0	0,336	46,18	0,105	0,45	61,4	162,6	57,4	2,09
39	Компот из сухофруктов	200	0,6	-	29	111,2	0,4	0,4	22	-	22,6	2,4	4,8	3,4
ГΠ	Яблоко	80	0,4		12,98	36,8	0,075	12,5	5	1	47,5	0,25	30	5,75
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	Итого		21,54	7,87	93,39	575,84	9,241	59,76	27,241	6,85	203,06	412,22	142,2	93,766
							рой ужин						1	
ГΠ	Иогурт 2,5%	115	8,39	3,45	14,14	121,9	-	-	46	0,1	100	109	10	-
	Итого		8,39	3,45	14,14	121,9	-	-	46	0,1	100	109	10	-
	Всего		87,33	65,74	337,72	22,56,93	31,605	136,838	164,71	64,34	1113,93	1719,81	488,17	108,422

### <u> 5 день</u>

№ TK	<b>Наименование</b> блюд	Масса порции	Содержани веществ (г	е основных	пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			Минеральн	ње вещества (	мг)	
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы	`	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	T						Завтрак							
8	Молочный суп с рисом	250	7,13	11,16	31	112,45	0,084	1,5	0,11	0,51	311,38	245,69	38,2	0,34
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
62	Масло слив.	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	
44	Чай с молоком	200	1,5	1,4	16,2	78,3	0,0007	0,1	0,0065	,	5,35	8,24	4,4	0,072
61	Сыр	10	2,3	3,0		51,9	0,0025	0,27	0,04	0,03	100,5	54,0	5	0,15
ГΠ	Банан	100	1,968	0,131	27,56	90	14,07	13,12	0,15		10,5	36,75	55,12	0,787
	Итого		17,698	24,281	97,58	530,39	18,937	24,14	90,3065	7,44	548,65	450,73	175,8	3,095
	I	I					Обед							
18	Икра морковная	50	0,865	2,4	4,635	59,44	0,009	3,48	0,003	1,059	12,51	15,86	7,175	0,451
11	Борщ	250	2,7	6,87	12,65	95,35	0,2	23,45	1,27	0,24	45,25	60,42	28,038	1,295
63	Котлета рыбная	100/50	47,93	21,36	6,68	190	0,471	1,25	2,372	0,817	128,56	56,31	109,42	7,06
31	Картофель.пюре	180	3,83	1,44	25,74	189,0	0,302	41,56	0,094	0,4	55,26	146,34	5,66	1,881
ГΠ	Сок фруктовый	180	1,35		21,06	87,84	0,054	28,8	0,054	1,134	28,8	19,8	16,2	3,96
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		63,905	33,14	106,515	813,25	17,236	98,848	3,793	22,43	300,18	422,63	207,433	17,655
			•		•	•	Полдник	•		•	•			
70	Пирог с повид.	100	6,18	3,22	55,32	275	0,11	0,08	17	-	19,5	61,4	24,1	1,39
ГΠ	Молоко 2,5%	185	5,32	4,75	8,93	98,05	0,076	3,8	0,057	0,19	228	180,5	24,7	-
ГΠ	Конфеты	15	0,925	4,38	17,1	70	0,005				125	0,0075	2,5	0,35
	Итого		12,425	12,35	81,35	443,05	0,191	3,88	17,057	0,19	372,5	241,908	51,3	1,74
			•				ужин							
25	Жаркое по- домашнему	200	13,14	13,32	28,48	292	0,48	4,26	0,02	3,26	23,03	185,6	44,52	2,75
ГΠ	Огурец соленый	72	0,57	0,07	1,2	9,36	0,014	3,6	3,6	0,072	16,56	17,28	10,8	0,43
45	Компот из св.яблок	200	0,2	0,1	16,7	68,1	0,00	1,4	0		10,5	7,9	6,8	0,8
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	Печенье сахарное	16	1,2	1,56	11,9	66,72	0,012	-	1,76	0,56	4,64	14,4	3,2	0,33
	Итого		19,56	15,51	80,64	555,51	4,92	8,06	4,03	9,265	64,94	278,7	84,35	5,666
		1	13,30	10,01	00,04	,	торой ужин	5,50	1,00	3,203	01,54	2,0,,	0 1,55	3,000
ГП	Кефир 2,5%	160	4,64	5,12	6,4	94,6	-	0,32	27,36	-	208	168	19,2	-
	итого		4,64	5,12	6,4	94,6	-	0,32	27,36	-	208	168	19,2	-
	Всего		118,228	90,401	469,485	2436,8	41,284	135,248	142,546	39,325	1494,27	1561,967	538,083	28,156
			110,220	30,401	403,403	2430,0	41,204	133,240	142,340	33,323	1434,47	1301,307	330,003	20,130

<u>6 день</u>

								о ден	<u> </u>					
№ ТК	Наименование блюд	Масса порции	Содержа веществ		ых пищевых	Эн/ц (ккал	Витаминь	ы (мг)			Минеральн	ње вещества (	мг)	
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							Завтрак				•			
66	Яйцо вареное	40	5,16	4,64	0,34	64	0,028		0,124	0,8	22	0,768	4,8	1
ГΠ	Груша	100	0,7	9,89		57	0,065	10,96	4,3	0,87	41,66	0,21	26,3	5,04
ГП	Хлеб пшеничны	40	3,04	0,36	14,44	78,0	0,11	0,08	-	0,38	12,8	51,2	21,2	0,96
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГΠ	Масло слив.	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	
65	Чай б/с	200	0,2	0	0,1	1	0,00	0,0	0,00	-	5,0	8,3	4,4	0,8
ГΠ	Конфеты	20	1,28	6,92	11	108,64	0,004	-	-	-	100	0,006	2	0,28
	Итого		11,38	29,92	30,65	408,88	4,887	20,09	94,424	8,47	286,38	102,53	105,28	8,626
							Обед							
13	Суп гороховый	250	6,5	5,5	20,75	135	0,3	20,8	0,05	260	47,29	165,88	34,41	1,26
19	Гуляш	85	12,3	12,2	3,9	148,75	0,086	4,92	-	2,931	18,5	238,1	26,05	3,262
33	Макароны отварные	150	6,15	6,6	28,5	147	0,102		0,05	1,48	13,8	54,1	9,9	0,98
36	Кисель с курагой	200	0,89	-	32,75	154,6	-	0,48	-	0,2	31,24	6	18,38	0,55
ГП	Кукуруза консервиров.	80	1,83	0,97	11,44	53,6	-	1,44	1,6	0,08	2,4	36,8	10,4	0,24
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,028	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		34,9	26,34	133,09	830,57	16,68	27,768	1,7	280,83	143,03	624,78	140,08	9,3
							Полдник					•	•	
68	Пудинг из творога	124	14,97	11,72	38,37	319	0,08	0,51	68,94	-	209,02	233,10	31,23	0,94
38	Какао на молоке	200	4,07	3,54	17,57	118,6	0,05	1,58	24,4	-	152,2	124,5	21,3	0,47
	итого		19,04	15,26	55,94	437,6	0,13	2,09	93,34	-	361,22	357,6	52,53	1,41
							ужин							
21	Плов с курицей	200	18,01	8,94	36,45	298,66	0,14	6,5	28	-	36,09	189,3	53,93	1,8
ГП	Сок фруктовый	180	1,35	21,06	21,06	87,84	0,054	28,8	0,054	1,13	28,8	19,8	16,2	3,96
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	18,05	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	Печенье сдобное	12	1,24	3,62	13,18	53,38	0,054	-	1	-	7,4	27,6	6,6	0,51
	Итого		25,32	51,71	93,5	562,72	4,668	35,45	29,054	6,53	88,71	300,75	99,81	7,796
					1		торой ужин	[						
ГП	Иогурт 2,5%	100	8,39	3,45	14,14	121,9	-	-	46	0,1	100	109	10	-
	итого		8,39	3,45	14,14	121,9	-	-	46	0,1	100	109	10	-
	Всего		99,03	3,45	327,32	2361,67	26,32	85,39	264,518	295,93	979,34	1496,66	407,7	27,132

# <u> 7 день</u>

№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержан веществ (		ых пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			Минеральн	ые вещества	(мг)	
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы	,	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							Завтрак						•	
7	Молочный суп с макаронами	250	7,13	11,16	31	112,45	0,084	1,5	0,11	0,51	311,38	245,69	38,2	0,34
ГП	Хлеб пшеничн	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
62	Масло слив.	15	0,022	9,22	0,1	84,9	-	-	0,1125	0,03	3,3	2,85	0,45	0,03
61	Сыр	12	2,8	3,6	-	41,6	0,003	0,33	0,048	0,04	120,6	64,8	6	0,108
37	Кофейный нап.	200	3,8	3,5	17,5	116,2	0,04	0,3	6,0		128,0	124	35,3	1,2
	Итого		18,472	27,97	71,41	477,99	4,547	2,28	6,2705	5,98	579,7	501,39	103,03	3,204
							Обед						•	
57	Свекольник	250	2,36	7,05	10,5	90	0,124	20	0,134	0,56	34,625	96,33	31,09	1,51
60	Рыба соленая	70	11,9	5,95	-	101,5	4,13	0,55	0,14		56,77	188,3	22,72	0,84
30	Овощное рагу с мясом	150/50	9,76	11,12	19,17	211,88	0,436	53,26	4,22	3,53	79,86	257,33	61,44	2,98
ГΠ	Сок фруктовый	200	1,5		23,4	97,6	0,06	32	0,06	1,26	32	22	18	4,4
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		37,85	27,74	88,82	736,1	22,72	106,358	4,614	24,13	257,385	768,56	191,07	13,098
							Полдник							
47	Пирожки печеные с рыбой	50	4,93	8,81	29,75	204,7	0,077	15,3	0,046	43,01	26,36	63,78	12,38	0,935
39	Компот из сухофруктов	200	0,6	-	29	111,2	0,4	0,4	22	•	22,6	2,4	4,8	3,4
ГП	Яблоко	108	0,8	-	11,28	59,4	0,075	40	0,075	1,575	40	27,5	22,5	5,5
	Итого		6,33	8,81	70,03	375,3	0,552	55,7	22,121	44,585	88,96	93,68	39,68	9,835
							ужин							
32	Перловка отвар.	150	4,205	8,84	33,17	204,9	0,02	0,0	15		22,5	162,75	47,25	1,72
20	Котлета	65	11,68	12,27	6,12	135,8	0,099	1,2	0,016	2,97	19,61	219,68	30,24	6,345
43	Чай с лимоном	200	0,1		19,96	75,8	0,0007	0,1	0,0065		5,35	8,24	4,4	0,072
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	Итого		26,095	27,26	84,88	600,84	4,5847	2	15,0295	9,74	72,93	556,11	118,92	12,591
	1	1		1	T		торой ужин	T	T		T	•	1	
ГΠ	Кефир 2,5%	200	5,8	6,4	8	118	-	0,4	34,2	-	260	105	24	-
ГП	Пряник	12	0,71	0,56	9	41,8	0,01	-	-	0,28	1,32	6	1,08	0,1
	итого		6,51	6,96	17	159,8	0,01	0,4	34,2	0,28	261,32	111	3,48	0,1
	Всего		95,25	98,74	332,14	2350,03	32,414	166,738	82,234	84,71	1260,3	2030,74	456,18	38,82

<u>8 день</u>

								о день						
№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержан веществ (		ых пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			Минералі	ьные вещести	ва (мг)	
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							Завтрак					1		
4	Каша молочно- пшеничная	150	6,52	7,95	30,	217	0,096	0,3	16,05	1,02	101,25	177	12	2,7
44	Чай с молоком	200	0,1		19,96	52,9	0,0007	0,1	0,0065		5,35	8,24	4,4	0,072
ГП	Хлеб пшеничны	40	3,04	0,36	14,44	78,0	0,11	0,08	-	0,38	12,8	51,2	21,2	0,96
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
62	Масло слив.	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	
ГΠ	Апельсин	100	0,88		31,35	43,0	0,675	40	0,075	1,575	40	27,5	22,5	5,5
	Итого		11,54	16,45	100,52	491,14	5,5217	49,53	106,1315	9,395	264,32	305,99	106,68	9,778
	•	•		•			Обед	•						•
18	Икра морковная	50	2,4	6,6	12,87	58,5	0,025	9,66	0,008	2,94	34,75	44,06	19,93	1,25
55	Суп с пшеном	250	14,15	7,22	3,2	200,47	0,17	4,45			27,28			2,97
33	Макарон. отвар	150	6,15	6,6	28,5	147	0,102		0,05	1,48	13,8	54,1	9,9	0,98
58	Голубцы с мясом	100	9,84	6,71	20,33	151,01	0,279	28	0,032	0,4384	36,91	117,08	24,84	1,665
41	Компот из изюма	200	0,5	0,0	27,0	110,2	0,00	0,0	0,00		0,1	0,0	0,0	0,0
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		37,87	21,6	114,78	800,3	16,751	32,758	0,082	20,6984	107,89	295,08	75,68	8,623
	•	•		ı			Полдник				•		•	ı
52	Запеканка рисово- творожная	150	19,28	9,92	25,87	240	0,76	-	0,168	2,53	54,7	127,36	239,1	2,0
38	Какао на молоке	200	4,1	6,0	12,6	127,5	0,040	0,3	7,8	0,06	158,0	140,0	20,7	0,5
	Итого		23,38	15,92	38,47	367,5	0,8	0,3	7,968	2,59	212,7	267,36	259,8	2,5
	•	•		ı			ужин				•		•	ı
31	Картофельное пюре	180	3,83	1,44	25,74	189	0,302	41,56	0,094	0,4	55,26	146,34	5,66	1,881
63	Котлета рыбная	100/50	47,93	21,36	6,68	190	0,471	1,25	2,372	0,817	128,56	56,31	109,42	7,06
42	Чай с сахаром	200	0,1		14,97	57,3	0,0007	0,1	0,0065	Í	5,35	8,24	4,4	0,072
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	Итого		56,58	23,29	70,2	559,14	5,1937	43,06	2,4725	6,617	205,59	274,94	142,56	10,539
	ı					I	Второй ужин							
ГΠ	Снежок 2,5%	167	4,5	4,1	18,03	131,92	0,05	1,5	36,74	-	202,07	156,98	25,05	0,16
	итого		4,5	4,1	18,03	131,92	0,05	1,5	36,74	-	202,07	156,98	25,05	0,16
	Всего		133,87	81,36	342	2350	28,316	127,148	153,394	39	992,57	1300,35	609,77	31,6

<u> 9 день</u>

								<del>У ДСПВ</del>						
№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержан веществ (	ие основны Г	х пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			Минеральн	ње вещества (	мг)	
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							Завтрак							
1	Каша молочная геркулесовая	150	15,4	13,96	21,3	157,5	0,16	0,6	0,07	1,12	155,4	162,52	129,97	2,54
62	Масло слив.	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
42	Чай с сахаром	200	0,1		14,97	57,3	0,0007	0,1	0,0065	·	5,35	8,24	4,4	0,072
66	Яйцо вареное	40	5,16	4,64	0,34	64	0,028		0,124	0,8	22	0,768	4,8	1
	Итого		25,46	27,19	59,43	476,54	4,9687	9,85	90,2005	8,82	303,67	277,578	212,25	5,358
		l					Обед		•	l.	•			
14	Суп с мясные фрикадельками	200	39,94	11,008	4,03	193,02	0,28	17,52	0,021	0,49	27,69	125,55	30,68	1,75
22	Рыба, тушенная с овощами	100	14,4		8,5	122,7	0,282	1,7	3,14	3,963	49,79	291,26	51,88	1,36
31	Картофель пюре	150	3,19	1,2	21,45	174,9	0,25	34,63	0,078	0,3	46,05	121,95	4,71	1,56
71	Кисель из соке	200	0,31	-	39,4	160	-	2,4	-	0,2	22,46	6	7,26	0,2
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		65,07	13,278	109,33	842,24	17,012	56,55	3,239	23,733	175,8	668,66	135,47	7,878
-			, ,	,	,	,	Полдник	,	,		,	,		
64	Пирог с творогом	80	9,52	12,9	44,23	199,34	0,2	0,3	200	1,4	126,8	0,4	20,1	0,7
ГΠ	Молоко 2,5%	218	6,3	5,45	10,46	118	0,08	2,6	44	-	240	180	28	0,2
	Итого		15,82	18,35	54,69	317,34	0,28	2,9	244	1,4	366,8	180,4	48,1	0,9
							ужин							
19	Гуляш	100	12,3	12,2	3,9	175	0,086	4,92	-	2,931	18,5	238,1	26,05	3,262
34	Гречка отварная	150	8,2	6,5	42,8	191,45	0,09	0,0	10		52	207	68	5,6
18	Икра свекольная	55	2,64	7,26	14,15	65,45	0,027	10,62	0,008	3,23	38,22	48,46	21,92	1,37
45	Компот из св.яблок	200	0,2	0,1	16,7	68,1	0,00	1,4	0		10,5	7,9	6,8	0,8
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	вафля	10	0,26	0,23	6,67	28,5	0,03		0,003		2,75		2,75	
	Итого		28,32	26,78	107,03	651,34	4,653	17,09	10,011	11,561	138,39	565,51	148,6	12,558
	1	l		, -	,		Зторой ужин	, -	,		, , -	, , ,	, -	
ГП	Банан	130	1,3	0,0,24		117	27,04	24,37	0,29	0,97	19,5	68,25	102,37	1,46
	итого		1,3	0,0,24		117	27,04	24,37	0,29	0,97	19,5	68,25	102,37	1,46
	Всего		135,96	85,838	330,28	2404,46	53,954	110,76	347,74	46,48	1004,16	1760,39	646,8	28,154

							1	<u>и день</u>						
№ ТК	Наименование блюд	Масса порции	Содержани веществ (г	е основных	пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины (	(мг)			Минерали	ьные веществ	ва (мг)	
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							автрак							
5	Каша молочно- пшенная	150	8,71	12,15	19,57	217,4	0,18		0,12	1,14	192,67	225,3	52,12	1,05
62	Сливочное масло	7	0,08	8,1	0,01	52,43	0,3	9	90	1,5	100	20	40	0,02
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
44	Чай с молоком	200	0,1		19,96	78,3	0,0007	0,1	0,006		5,35	8,24	4,4	0,072
	Итого		13,61	20,74	62,35	470,97	4,9607	9,25	90,126	8,04	318,94	339,59	129,6	2,888
		l	,	, ,	,	,	Обед	,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, ,	,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		<u> </u>
55	Суп с гречкой	250	3,64	4,38	20,92	132,1		1,5			24,1		33,55	1,73
24	Курица отварная	100	26,2	18,3	0,6	170	10,43	2,682	10,43	0,298	23,84	245,85	26,82	2,384
35	Горошница	150	12,087	7,095	30,28	183,6	0,18	1,05	2,53	0,26	40,86	89,4	40,17	2,61
39	Компот из с\ф	200	0,43		30,01	92,26	0,15	0,55			14,57	12,03	10,45	1,06
18	Икра морковная	55	1,58	4,4	8,49	64,35	0,018	6,96	0,006	2,118	25,02	31,72	14,35	0,902
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		51,167	35,245	126,05	833,93	26,978	13,05	12,966	21,456	158,19	502,9	166,28	11,694
40	T						олдник					1		
48	Булочка	50	4	2,065	31	146	0,17	-	0,035	2,67	23,57	103,37	16,57	1,42
43	Чай с лимоном	200	0,1	0.46	19,96	53,0	0,0007	0,1	0,006	0.62	5,35	8,24	4,4	0,072
ГΠ	груша Итого	100	0,5	0,46	16,09	59	0,04	7,81	3,12	0,62	29,68	0,15	18,75	3,59
	711010		4,6	2,525	67,05	258	0,2107	7,91	3,161	3,29	58,6	111,76	39,72	5,082
	T ** *	100	2.02			100	ужин	44.54	0.004			14604		4.004
31	Картофельное пюре	180	3,83	1,44	25,74	189	0,302	41,56	0,094	0,4	55,26	146,34	5,66	1,881
17	Тефтеля мясная	115/50	16	11	3	176,6	0,78	29	0,016	3,94	23,25	241,94	33,6	3,337
ГΠ	Сок фруктовый	200	1,5		23,4	97,6	0,06	32	0,06	1,26	32	22	18	4,4
ГΠ	Огурец соленый	100	0,8	0,1	1,7	13	0,02	5	5	0,1	23	24	14	0,6
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	итого		26,85	13,03	76,65	599,04	5,582	107,71	5,17	11,1	149,93	498,33	94,34	11,744
					•	Вто	рой ужин						•	•
ГΠ	Йогурт 2,5%	115	8,39	3,45	14,14	121,9	0,014	0,48	46	0,1	100	109	10	-
	Итого		8,39	3,45	14,14	121,9	0,014	0,48	46	0,1	100	109	10	-
	Всего		104,617	75	346,24	2283,84	37,745	138,4	157,423	43,986	785,66	1561,58	439,94	31,408

<u>11 день</u>

								і і день						
№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержан веществ (	ие основных Г	пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			•	ње вещества	(мг)	·
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	_						Завтрак							
26	Омлет	150	16,7	19,6	3,15	194	0,6	0,2	157	1,821	157	301	78	3,5
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
62	Масло слив.	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	0,02
42	Чай с сахаром	200	0,1		19,96	51,8	0,0007	0,1	0,0065		5,35	8,24	4,4	0,072
ГП	Зеленый горошек конс.	50	2,2	0,2	4,25	34,5	4,05	5,5	1,5	0,1	1,0	4,2	2,15	2,65
	Итого		23,8	28,39	50,18	478,04	9,4307	14,95	248,5065	8,821	284,27	419,49	157,63	7,988
					,		Обед	,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	•		,	
10	Щи	250	2,07	6,075	7,25	89,75	0,05	9,25	35,5	0,24	55,75	44,0	18,5	1,025
21	Плов с кур.	200	27,2	7,9	34,7	298,66	0,1	1,5	34	0,4	31	237	107	2,7
ГП	Кукуруза консервиров.	80	1,83	0,97	11,44	53,6	-	1,44	1,6	0,08	2,4	36,8	10,4	0,24
36	Кисель с кур.	200	0,89	-	32,75	154,6	-	0,48	-	0,2	31,24	6	18,38	0,55
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		39,22	16,015	121,9	787,63	16,35	12,98	71,1	19,7	150,19	447,7	195,22	7,523
61	Сыр твердый	12	2,8	3,6		41,6	Полдник 0,003	0,33	0,048	0,04	120,6	64,8	6	0,108
62	Масло слив.	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,003	9	90	1,5	100	20	40	0,02
38	Какао на молоке	200	3,3	2,85	25,25	121,1	0,040	1,2	0,0608	0,06	247,1	195,1	31,82	0,356
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
Гп	Яблоко	108	0,8	-	11,28	59,4	0,075	40	0,075	1,575	40	27,5	22,5	5,5
	Итого		10,78	15	54,59	394,5	0,558	50,63	90,183	3,655	523,7	371,4	126,82	7,184
	T ==		1	ı			ужин	T	_					
ГП	Помидоры	100	0,6	0,2	4,2	19,9	0,06	25	2	0,4	14	26	20	0,9
25	Жаркое по- домашнему	200	15,76	15,98	34,17	365,7	0,576	5,11	0,024	3,91	27,63	222,7	63,84	3,3
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
45	Компот из яблок	200	0,2	0,1	16,7	68,1	0,00	1,4	0		10,5	7,9	6,8	0,8
	Итого		21,28	16,77	77,88	576,54	5,056	31,66	2,024	9,71	68,55	320,65	113,72	6,526
-							горой ужин		40.00			102 55		
ГП	Кефир 2,5%	175 10	4,7	5,6 0,97	7,43	93,25 41,7	0.00	0,35	29,92	0,35	227,5	183,75	21	0,2
ГП	Печенье сахарное	10	0,75	,		ŕ	0,06	-	1,1		2,9			
	итого		5,45	6,57	14,43	134,95	0,06	0,35	31,02	0,35	230,4	192,75	23	0,2
	Всего		100,53	82,745	318,98	2371,66	31,454	110,57	442,833	42,236	1257,11	1752	616,4	29,421

								<u>12 ден</u>	<u>1D</u>					
№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержа веществ		ых пищевых	Эн/ц (ккал	Витамины				•	ые вещества (		
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	1	1		ı	T	ı	Завтрак	1	T	ı	1	1	ı	
2	Каша молочно- кукурузная	150	5,3	8,0	34,5	166,72	0	0,2	15,75	1,02	105	153,61	27	0,71,35
62	Сливочное масло	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	0,02
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
37	Кофейный нап.	200	3,8	3,5	17,5	116,2	0,04	0,3	6,0		128	124	35,3	1,2
	Итого		13,9	20,09	74,82	480,66	4,82	9,65	111,75	7,92	353,92	383,66	135,38	2,966
							Обед			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · ·		
ГΠ	Огурец соленый	100	0,8	0,1	1,7	13	0,02	5	5	0,1	23	24	14	0,6
15	Суп с клецками	250	3,25	2,5	22	159,65	0,24	10	1,25	1,24	24	131,17	30,25	1,25
30	Овощное рагу с мясом	150/50	9,76	11,12	19,17	211,88	0,436	53,26	4,22	3,53	79,86	257,33	61,44	2,98
40	Компот из кураги	200	1,8	0,0	28,6	121,4	0,01	0,4	0,00		59,3	54,0	38,9	4,5
ГП	Банан	100	3,19	0,21	44,62	90	45,56	42,5	0,51	1,7	34	119	178,5	2,558
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		26,03	15	151,84	787,55	62,466	111,468	10,98	25,35	249,96	709,4	364,03	14,896
				•	•	•	Полдник			•	•	•		
69	Кекс творожный	50	4,71	7,42	25,58	188	0,03	0,03	49	-	26,7	49,2	9,1	0,51
ГΠ	Молоко 2,5%	190	5,32	4,75	8,93	100,7	0,076	3,8	0,057	0,19	228	180,5	24,7	-
	Итого		10,03	12,17	34,51	288,7	0,106	3,83	49,057	0,19	254,7	229,7	33,8	0,51
		,		,		,	ужин			,				
19	Гуляш	100	12,3	12,2	3,9	169,6	0,086	4,92		2,931	18,5	238,1	26,05	3,262
32	Перловка рассыпчатая	150	4,4	5,9	33,6	204,75	0,216		0,03	2,65	9,15	112,4	75,22	2,52
71	Кисель из соке	200	0,31	-	39,4	160	-	2,4	-	0,2	22,46	6	7,26	0,2
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГΠ	вафли	14	0,48	0,42	12,015	39,9	0,06		0,006			49,5		4,95
	Итого		22,21	19,01	111,725	697,09	4,782	29,07	0,036	11,181	66,53	470,05	131,61	12,458
							Второй ужи	Н						
ГΠ	Иогурт 2,5%	115	8,39	3,45	14,14	121,9	0,014	0,48	46	0,1	100	109	10	-
	итого		8,39	3,45	14,14	121,9	0,014	0,48	46	0,1	100	109	10	-
	Всего		80,56	69,72	387,035	2375,9	72,174	154,018	217,823	44,741	1025,11	1901,81	674,82	30,83

			13 день											
№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержание основных пищевых веществ (г			Эн/ц (ккал	Витамины	(мг)			Минеральные вещества (мг)			
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							Завтрак							
3	Каша молочно - манная	200	6	6,4	30,6	117	0,096	1,2	0,06	1,02	252	216	35,2	0,7
61	Сыр	11	1,92	2,4		38,12	0,002	0,224	0,032	0,027	80,4	43,2	4	0,072
ГП	Яблоко	80	0,32		9,02	41,6	0,03	5	2	0,4	19	0,1	12	2,3
44	Чай с молоком	200	0,1		19,96	78,3	0,001	0,1	0,006		5,35	8,24	4,4	0,072
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
62	Слив, масло	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	0,02
	Итого		13,14	17,39	82,4	472,76	4,909	15,674	92,098	8,347	477,67	373,59	128,68	4,91
							Обед							
54	Суп с рыбные фрикадельками	250	5	6,5	57,5	102,5	0,293	18,25	0,022	0,051	28,85	130,78	31,96	1,828
19	Гуляш	100	12,3	12,2	3,9	169,6	0,086	4,92		2,931	18,5	238,1	26,05	3,262
34	Гречка отварная	150	3,75	9,5	40,8	191,45	0,21		0,05	3,54	12,2	149,9	100,3	3,37
ГП	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГП	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
39	Компот из с\ф	200	0,6	-	29	111,2	0,4	0,4	22	-	22,6	2,4	4,8	3,4
18	Икра морковная	50	1,16	3,58	5,83	58,5	0,01	1,6	0,004	1,482	20	30,8	17,5	0,89
	Итого		30,04	32,85	172,78	824,87	17,199	25,478	22,076	26,784	131,95	675,88	221,55	15,758
							Полдник							
52	Запеканка рисово-творожн с повидлом	175	14,25	5,85	39,2	229,71	0,76	-	0,168	2,53	54,7	127,36	239,1	2,0
38	Какао на молоке	195	3,2	2,77	24,61	121,1	0,039	1,17	0,059	0,058	240,9	190,22	31,02	0,347
	Итого		17,45	8,62	63,81	350,81	0,799	1,17	0,227	2,588	295,6	317,58	270,12	2,347
							ужин							
ГΠ	Помидоры в с/с	100	0,6	0,2	4,2	19,9	0,06	25	2	0,4	14	26	20	0,9
31	Картофельное пюре	180	3,83	1,44	25,74	189	0,302	41,56	0,094	0,4	55,26	146,34	5,66	1,881
17	Тефтеля мясная	100/50	16	11	3	176,6	0,78	29	0,016	3,94	23,25	241,94	33,6	3,337
ГП	Сок фруктовый	200	1,5		23,4	97,6	0,06	32	0,06	1,26	32	22	18	4,4
ГП	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
	Итого		25,05	12,03	78,85	588,28	5,542	124,81	2,168	11	138,6	476,13	96,98	12,037
TO 27	A #0/	140	1000	2	15.4		торой ужин	4.00	21.15		480.00	12: 1	21.15	0.14
ГΠ	Снежок 2,5%	143	3,86	3,57	15,44	112,97	0,04	1,28	31,46	-	173,03	134,4	21,45	0,14
	итого Всего		3,86	3,57	15,44	112,97	0,04	1,28	31,46	-	173,03	134,4	21,45	0,14
	Deero		89,54	74,46	413,28	2349,69	28,489	168,412	148,029	48,719	1216,85	1977,58	738,78	35,192

# <u> 14 день</u>

№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержание основных пищевых веществ (г			Эн/ц (ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы	<b>\</b>	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
							Завтрак							
6	Каша молочно- рисовая	150	8,71	12,15	19,57	143,77	0,25		0,167	1,52	135	300,4	69,5	1,4
гп	груша	100	0,4	0,3	10,3	47	0,07	12,5	5	1	47,5	0,25	30	5,75
61	Сыр	11	1,92	2,4		38,3	0,0024	0,224	0,032	0,027	80,4	43,2	4	0,072
гп	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,14	0,1	-	0,48	16	64	26,5	1,2
ГП	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
38	Какао на молоке	200	3,3	2,85	25,25	121,1	0,040	1,2	0,0608	0,06	247,1	195,1	31,82	0,356
	Итого		19,05	18,19	77,93	473,01	4,8424	14,074	5,2598	8,007	530,92	625	168,4	9,324
							Обед							
18	Икра свекольн.	58	1,58	4,4	8,4	67,86	0,015	5,8	0,005	1,765	20,85	26,44	11,96	0,752
27	Суп с макаронами	250	2,87	6,95	21,56	163,76					34,03	96,44	128,2	1,49
31	Картофель пюре	180	3,83	1,44	25,74	189	0,302	41,56	0,094	0,4	55,26	146,34	5,66	1,881
60	Рыба соленая	90	19,1	6,5		121,5								
43	Чай с лимоном	200	0,1		19,96	53	0,0007	0,1	0,0065		5,35	8,24	4,4	0,072
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
	Итого		34,71	20,36	111,41	786,74	21,8277	48,478	0,2855	20,945	218,28	643,46	226,8	8,283
							Полдник						,	
46	Пирожки печеные с капустой	100	5	8	49,7	243,6	0,154	30,6	0,092	8,602	58,73	127,56	24,76	1,871
ГП	Компот фруктовый	200	0,8		57,6	128,0	0,08	10,66	88	1,06	21,3	1,6	16	1,6
	Итого		5,8	8	107,3	371,6	0,234	41,26	88,092	9,662	80,03	129,16	40,76	3,471
							ужин							
29	Тушеная капуста	200	4,8	6,5	21,0	154	0,04	29,3	96		128	94,6	42,6	2,8
24	Курица отварная	70	26,2	18,3	0,6	159,8	10,43	2,682	10,43	0,298	23,84	245,85	26,82	2,384
ГΠ	Хлеб пшеничны	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546
ГП	Печенье сахарно	10	1,2	1,56	11,9	41,7	0,1	-	1,76	0,56	4,64	14,4	3,2	0,33
36	Кисель с кур.	200	0,89	-	32,75	154,6	-	0,48	-	0,2	31,24	6	18,38	0,55
	Итого		36,92	26,85	89,06	632,94	14,99	32,612	108,19	6,458	204,14	424,9	114,08	7,6
	•				•	· 1	Второй ужин	•	•					
ГП	Кефир 2,5%	180	5,8	5,0	8,0	106,2	12,54	1,0	0,04	0,1	171,42	135,7	20	1,2
	итого		5,8	5,0	8,0	106,2	12,54	1,0	0,04	0,1	171,42	135,7	20	1,2
	Всего		102,28	78,4	393,7	2370,49	54,4341	137,424	201,8673	45,172	1204,79	1958,22	570,04	29,878

<u>15 день</u>

							1,	<u>у день</u>							
№ TK	Наименование блюд	Масса порции	Содержание основных пищевых веществ (г			Эн/ц (ккал	(ккал					Минеральные вещества (мг)			
		6-11 лет	белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		_					Завтрак		T						
9	Суп молочный с гречкой	250	7,13	11,16	31	145,0	0,084	1,5	0,11	0,51	311,38	245,69	38,2	0,34	
62	Сливочное масло	10	0,08	8,1	0,01	74,9	0,3	9	90	1,5	100	20	40	0,02	
ГП	Апельсин	100	0,8		8,1	43	0,675	40	0,075	1,575	40	27,5	22,5	5,5	
ГП	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98	
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546	
44	Чай с молоком	200	0,1		19,96	78,3	0,001	0,1	0,006		5,35	8,24	4,4	0,072	
61	Сыр	11	1,92	2,4	•	38,12	0,002	0,224	0,032	0,027	80,4	43,2	4	0,072	
	итого		14,75	22,15	81,88	502,16	5,482	50,974	90,223	9,012	553,55	408,68	132,18	7,53	
	ı	1	, -	, -	- /	, -	Обед	/-	, -	- / -	,	,	- , -		
18	Икра морковная	84	2,023	5,6	10,815	77,04	0,021	8,12	0,007	2,47	29,19	37,016	16,74	1,052	
12	Рассольник «Ленинградский»	250	2,95	6,96	21,73	125	0,139	20,91	0,1	0,56	18,32	90,38	27,88	1,25	
33	Макароны отварные	150	6,15	6,6	28,5	147	0,102		0,05	1,48	13,8	54,1	9,9	0,98	
24	Курица отварная	100	26,2	18,3	0,6	170	10,43	2,682	10,43	0,298	23,84	245,85	26,82	2,384	
ГΠ	Хлеб ржаной	52	3,43	0,62	17,7	94,12	16,12	0,208	-	18,3	18,3	81,9	24,44	2,028	
ГΠ	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98	
ГП	Сок фруктовый	200	1,5	·	23,4	97,6	0,06	32	0,06	1,26	32	22	18	4,4	
	Итого		46,053	38,53	120,795	808,26	26,952	64,02	10,647	24,848	146,95	573,246	140,28	13,074	
	T						Полдник	T		1000	1		44.04	1011	
48	Булочка	50	4	2,065	31	146	0,122	2.25	0,025	1,908	16,84	73,84	11,84	1,016	
ГП	Молоко 2,5%	154 21	4,12	4,73 8,65	69,5 13,75	86,2 70	0,06	3,26	0,04	0,16	195 125	154 0,0075	21,19	0,35	
ГП	Конфеты Итого	21	1,6		,		0,005	2.25	0.00=	2 0 0 0			2,5		
	итого		9,72	15,445	114,25	302,20	0,187	3,26	0,065	2,068	336,84	227,8475	35,53	1,366	
	T			ı			ужин					1			
ГΠ	Помидоры	80			5,6	32	0,048	18,56	0,016	5,64	66,72	84,6	38,27	2,406	
20	Котлета	65	11,68	12,27	6,12	135,8	0,099	1,2	0,016	2,97	19,61	219,68	30,24	6,345	
31	Картофельное пюре	180	4,26	1,6	28,6	189,0	0,336	46,18	0,105	0,45	61,4	162,6	57,4	2,09	
39	Компот из с\ф	200	0,6	-	29	111,2	0,4	0,4	22	-	22,6	2,4	4,8	3,4	
ГΠ	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,05	97,5	0,08	0,1	-	0,48	11,5	42	16,5	0,98	
ГΠ	Хлеб ржаной	14	0,92	0,04	4,76	25,34	4,34	0,05	-	4,92	4,92	22,05	6,58	0,546	
	итого		20,86	14,46	79,83	547,74	4,913	66,49	0,137	14,46	164,15	538,83	155,79	13,167	
	•						горой ужин			1					
ГΠ	Иогурт 2,5%	115	2,1	8	16	121,9	0,015	0,5	0,05	0,5	56	12	6,5	0,05	
	Итого	1	2,1	8	16	121,9	0,015	0,5	0,05	0,5	56	12	6,5	0,05	
	Всего		93,483	98,585	412,755	2282,26	37,684	185,244	101,122	50,888	1257,49	1760,60	470,28	35,187	