Директор МКОУокумне повской СОШ



Примерное 10 дневное меню для организации питания обучающихся (горячие завтраки) для детей 1-4 классов, в возрасте от 7 до 11 лет.

Организация: МКОУ Кузнецовская СОШ

Название меню: горячие питание Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Без особенностей Срок действия меню: 01.09.2024 - 30.09.2025

№ рецептуры	Название блюда	Macca	Белки	Жиры	Углеводі	Энергети
	Поизвети	Г	r	r	г	ккал
	Понедельник, 1 неделя					
54-11m	Завтрак					
54-3гн	Плов из отварной говядины	200	,_	14,7	38,6	348,2
Пром.	Чай с лимоном и сахаром Хлеб ржаной	200		0,1	6,6	27,9
Пром.		50	3,3	0,6	16,7	85,4
	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
	Итого за Завтрак	550	19,6	15,6	69,4	496,5
	Итого за день	550	19,6	15,6	69,4	496,5
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-23	Огурец в нарезке	60	0,5	0.1	4.5	
54-11r	Картофельное пюре	200	4,1	0,1	1,5	8,5
Π/Φ	Котлеты Домашние	90	11,6	7,1	26,4	185,8
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	9,2	7	157,4
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0	19,8	81
	Итого за Завтрак	590	19,7	0,3	19,7	93,8
	Итого за день	590	19,7		74,4	526,5
	1	330	13,7	16,7	74,4	526,5
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
54-83	Салат из белокочанной капусты с мор	80	1,3	0 1	77	100 =
54-4r	Каша гречневая рассыпчатая	200	1,3	8,1 8,5	7,7	108,7
54-2м	Гуляш из говядины	60	10,2	9,9	47,9	311,6
	Чай с сахаром	200	0,2	9,9	2,3	139,3
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	6,4	26,8
I	Итого за Завтрак	570	25	26,7	14,8	70,3
8	Итого за день	570	25	26,7	79,1 79,1	656,7 656,7
*	lamana d					030,7
	Нетверг, 1 неделя					
	Вавтрак					
	Салат из белокочанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
	орошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
_	урица отварная	80	25,7	1,9	0,9	123,8
_	оус белый основной	25	0,7	0,9	1,1	15,6
	ок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
	леб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	того за Завтрак	565	46,2	12,6	79,1	615,5
И	того за день	565	46,2	12,6	79,1	615,5
					,-	020,0

	Пятница, 1 неделя Завтрак					
53-193	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-9m	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Апельсин	150	1,4	0,3	12,2	56,7
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Завтрак	590	27,5	29,7	50,7	577,9
	Итого за день	590	27,5	29,7	50,7	577,9
	Понедельник, 2 неделя Завтрак					
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
П/Ф	Тефтели "Натуральные"	70	8,6	7	5	117,5
54-3coyc	Соус красный основной	40	1,3	1	3,6	28,2
54-11хн	Компот из брусники	200	0,1	0,1	7,8	32,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Пром.	Яблоко	140	0,6	0,6	13,7	62,2
	Итого за Завтрак	650	19,7	14	87,5	554,6
	Итого за день	650	19,7	14	87,5	554,6
	•					
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-33	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-26M	Запеканка картофельная с говядиной	200	23,6	23,2	26,5	408,6
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
	Итого за Завтрак	500	28,3	23,7	64,1	582,1
	Итого за день	500	28,3	23,7	64,1	582,1
	Среда, 2 неделя Завтрак					
П/Ф	Пельмени	150	14	18,3	18,4	294,7
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Банан	150	2,3	0,8	31,5	141,8
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Завтрак	530	23	23	72,4	588,1
	Итого за день	530	23	23	72,4	588,1
	Четверг, 2 неделя Завтрак					
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-2m	Гуляш из говядины	90	15,3	14,9	3,5	208,9
54-46гн	Чай с яблоком и сахаром	200	0,2	0,1	7,5	31,7
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3
			_,-	-,-	, .	,-

Пром.	Мандарин Итого за Завтрак Итого за день	80 590 5 90	0,6 29,3 29,3	0,2 29,4 29,4	6 66,8 66,8	28 647,9 64 7, 9
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-22c	Борщ с капустой и картофелем	200	4,3	3,5	7,5	78,3
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4
54-1в	Ватрушка творожная	70	11,5	14,4	21	259,9
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого за Завтрак	520	23,1	21,7	75,4	588,8
	Итого за день	520	23,1	21,7	75,4	588,8
	*	Масса Бе	елки Ж	Киры Уі	глеводі Э	нергети
		L L	, r	Г	K	кал
	Средние показатели за Завтрак	565,5	26,14	21,31	7 1,89	583,46
	Средние показатели за период	565,5	26,1	21,3	71,9	583.5