

УТВЕРЖДЕНО:

Управление образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ

Г.А. Ефременко

приказ от 16.02.2024 № 109

экспертное заключение № 11/23 от 09.02.2024 г



СОГЛАСОВАНО

приказ от 16.02.24 № 40

Директор

*МБОУ МО ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ*

*Ласатурская С.Н.*



основное организованное примерное десятидневное меню  
для обучающихся в общеобразовательных учреждениях  
муниципального образования город Горячий Ключ

*сезон зимне-весенний*

возрастная категория от 7 до 11 лет

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рецеп	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00	0,01	2,1	0	0,07	13,8	14,4	8,4	0,36
ТТК 1 (294)	Котлеты рубленые из птицы	100	14,85	13,41	13,47	233,97	0,10	0,74	0,06	0,84	43,87	159,75	26,25	1,83
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,20	0,13	18,16	0,00	0,18	36,97	86,60	27,75	1,01
ТТК 2 (376)	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	7,98	32,38	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
ПР	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45,98	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>21,43</b>	<b>18,65</b>	<b>64,79</b>	<b>509,03</b>	<b>0,315</b>	<b>21,03</b>	<b>0,06</b>	<b>1,965</b>	<b>122,99</b>	<b>333,55</b>	<b>86,55</b>	<b>4,805</b>
<b>Обед</b>														
70	Овощи натуральные соленые (томаты)	60	0,67	0,06	2,10	12,00	0,01	6,30	0,00	0,42	6,00	21,00	9,00	0,48
101	Суп картофельный с крупой (пшено)	200	1,57	2,17	9,69	64,57	0,07	6,60	0,00	0,98	21,36	44,78	18,22	0,70
268	Шницель рубленый (говядина)	90	13,5	19,8	11,72	281,45	0,05	0,00	0,03	0,05	10,40	138,89	25,04	2,20
321	Капуста тушеная	150	3,09	4,85	14,14	112,65	0,04	25,74	0	2,6	83,17	60,21	30,97	1,21
ТТК 33 (342)	Компот из свежих плодов (вишня замороженная)	200	0,32	0,08	28,2	114,8	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого за обед:</b>	<b>765</b>	<b>23,51</b>	<b>27,55</b>	<b>97,4</b>	<b>728,54</b>	<b>0,252</b>	<b>44,04</b>	<b>0,027</b>	<b>4,795</b>	<b>147,88</b>	<b>330,18</b>	<b>106,68</b>	<b>6,605</b>
<b>Полдник</b>														
ТТК 13 (208)	Лапшевник с творогом	150	11,00	9,70	30,45	253,10	0,05	0,06	0,03	0,97	55,50	90,10	15,71	0,71
ТТК 17 (382)	Какао с молоком	180	2,96	2,26	9,84	71,54	0,04	1,43	0,021	0	137	112,14	19,19	0,43
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>330</b>	<b>13,96</b>	<b>11,96</b>	<b>40,29</b>	<b>324,64</b>	<b>0,09</b>	<b>1,49</b>	<b>0,051</b>	<b>0,97</b>	<b>192,5</b>	<b>202,24</b>	<b>34,9</b>	<b>1,14</b>

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03	0,00	0,10	0,24	22,00	76,80	4,80	1,00
528	Каша жидкая с маслом («Геркулес»)	150	2,85	5,01	24,4	154,09	0,09	0	0,02	0,42	13,8	76,6	29,5	0,82
389	Соки овощные, фруктовые и ягодные (слива)	200	0,60	0,20	30,40	125,80	0,02	171,00	0,00	0,80	20,00	36,00	14,00	0,60
ПР	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,16	9,6	42,80	0,02	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
14	Масло сливочное	10	0,08	7,2	0,1	66	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02
*	Фрукты свежие (груши)	120	0,48	0,37	12,37	54,60	0,03	6	0	0,48	22,8	19,2	14,4	2,76
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>10,57</b>	<b>17,54</b>	<b>77,15</b>	<b>506,29</b>	<b>0,19</b>	<b>177</b>	<b>0,16</b>	<b>2,3</b>	<b>85,6</b>	<b>229</b>	<b>69,3</b>	<b>5,42</b>
	<b>Обед</b>													
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,99	2,47	4,37	43,74	0,03	4,1	0	1,12	17	24,97	11	0,78
96	Рассольник ленинградский	200	1,61	4,07	9,58	85,8	0,07	6,03	0,00	1,84	18,72	42,56	16,64	0,68
230	Рыба жареная (минтай)	90	12,5	12,11	3,6	173,45	0,09	1,2	0,04	4,1	35,11	154,7	34,8	0,68
303	Каша вязкая (пшеничная)	150	4	4,2	24,55	152,4	0,1	0	0,01	0,15	11,41	84,38	29,5	0,97
ТТК 42 (349)	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0	0,4	0	0,2	31,82	15,4	6	1,25
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого за обед:</b>	<b>765</b>	<b>24,12</b>	<b>23,53</b>	<b>105,66</b>	<b>731,26</b>	<b>0,36</b>	<b>11,73</b>	<b>0,05</b>	<b>8,16</b>	<b>129,01</b>	<b>383,31</b>	<b>117,39</b>	<b>4,80</b>
	<b>Полдник</b>													
406	Пирожки печенные (простые) с повидлом или пирожки с повидлом промышленного производства в индивидуальной упаковке	30	1,73	0,74	14,36	70,80	0,03	0,10	0,00	0,45	6,12	17,22	7,14	0,50
ПР	Кисломолочный продукт (м.д.ж. 2,5 %) промышленного производства в индивидуальной упаковке («Снежок»)	200	5,40	5,00	21,60	153	0,06	1,80	0,04	0,00	242,00	188,00	30,00	0,20
*	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>330</b>	<b>7,53</b>	<b>6,14</b>	<b>45,76</b>	<b>268,2</b>	<b>0,12</b>	<b>11,9</b>	<b>0,043</b>	<b>0,65</b>	<b>264,12</b>	<b>216,22</b>	<b>46,14</b>	<b>2,9</b>

\* «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

День: среда

Неделя: первая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций,г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
47	Салат из квашенной капусты	60	1,02	3,00	5,07	51,42	0,01	11,93	0,00	0,00	31,47	20,45	9,65	0,40
ТТК 4 (258)	Мясо духовое (говядина)	170	12,80	16,17	15,06	256,97	0,10	5,35	0,00	3,13	32,11	213,44	42,09	3,60
ТТК 5 (388)	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	8,30	38,40	0,01	100,00	0,00	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
14	Масло сливочное	10	0,08	7,2	0,1	66	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,22	0,24	14,4	64,2	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>18,47</b>	<b>27,22</b>	<b>57,75</b>	<b>545,96</b>	<b>0,19</b>	<b>117,28</b>	<b>0,04</b>	<b>4,65</b>	<b>101,12</b>	<b>298,23</b>	<b>72,58</b>	<b>5,91</b>
	<b>Обед</b>													
70	Овощи натуральные соленые (томаты)	60	0,67	0,06	2,10	12,00	0,01	6,30	0,00	0,42	6,00	21,00	9,00	0,48
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,93	8,74	83	0,04	8,54	0	1,92	39,78	43,68	20,9	0,98
284	Запеканка картофельная с печенью	170	18,5	10,66	22,83	270,78	0,47	19,4	7,4	4,8	51,04	436,46	81,03	7,7
389	Соки овощные, фруктовые и ягодные (виноградный)	200	0,60	0,40	32,60	136,40	0,04	4,00	0,00	0,40	40,00	24,00	18,00	0,80
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
ПР	Молоко (м.д.ж. 2,5 %) промышленного производства в индивидуальной упаковке	200	5,80	5,00	9,60	108,00	0,04	1,20	0,20	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
	<b>Итого за обед:</b>	<b>895</b>	<b>31,37</b>	<b>20,64</b>	<b>107,42</b>	<b>753,25</b>	<b>0,662</b>	<b>39,44</b>	<b>7,6</b>	<b>8,285</b>	<b>391,77</b>	<b>766,44</b>	<b>176,38</b>	<b>11,375</b>
	<b>Полдник</b>													
ТТК 3 (5)	Бутерброды с мясными кулинарными изделиями (биточки рубленые)	120	15,72	20,04	26,12	345,65	0,08	0	0,027	0,44	17,3	164,99	34,94	2,53
ТТК 2 (376)	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	7,98	32,38	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>320</b>	<b>15,79</b>	<b>20,06</b>	<b>34,1</b>	<b>378,03</b>	<b>0,08</b>	<b>0,03</b>	<b>0,027</b>	<b>0,44</b>	<b>28,4</b>	<b>167,79</b>	<b>36,34</b>	<b>2,81</b>

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
51 (ОП)*	Консервы овощные (икра кабачковая)	60	0,72	4,2	4,44	58,2	0,009	4,2	0	1,86	24,6	22,2	9	0,42
ТТК 7 (231)	Поджарка из рыбы (минтай)	90	11,38	6,2	6,02	125,40	0,08	4,08	0,01	5,4	40,26	155,58	20,46	0,8
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,20	0,13	18,16	0,00	0,18	36,97	86,60	27,75	1,01
ТТК 6 (377)	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	10,2	41,5	0	1,13	0	0	14,2	4,4	2,4	0,36
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>18,54</b>	<b>15,69</b>	<b>65,45</b>	<b>473,27</b>	<b>0,294</b>	<b>27,57</b>	<b>0,01</b>	<b>8,315</b>	<b>133,28</b>	<b>338,78</b>	<b>82,36</b>	<b>3,915</b>
<b>Обед</b>														
59	Салат из моркови с яблоками	60	0,64	0,1	5,11	23,94	0,03	2,62	0	0,21	14,39	26,72	18,23	0,65
108	Суп картофельный с клёцками/ с птицей	225	8,12	5,7	15,03	143,90	0,06	4,6	0,004	1,07	18,22	37,88	14,5	0,54
ТТК 18 (220)	Сырники из творога и картофеля	200	16,8	17,9	23,87	323,78	0,12	3,85	0,07	3,60	148,40	219,70	32,00	1,17
ТТК 33 (342)	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,88	113,60	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
**	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,9	0,2	8,1	43	0,04	60	0	0,2	34	23	13	0,3
	<b>Итого за обед:</b>	<b>850</b>	<b>30,98</b>	<b>24,65</b>	<b>111,54</b>	<b>791,29</b>	<b>0,335</b>	<b>76,47</b>	<b>0,074</b>	<b>5,825</b>	<b>241,96</b>	<b>372,6</b>	<b>101,18</b>	<b>4,675</b>
<b>Полдник</b>														
ТТК 38 (182)	Каша жидкая молочная (пшениная)	150	5,36	8,37	24,46	194,61	0,13	0,83	0,04	0,15	98,64	131,69	34	0,88
ТТК 15 (348)	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,33	0,02	26,23	106,42	0	0,3	0	0,15	24,98	11,56	6,32	0,9
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>350</b>	<b>5,69</b>	<b>8,39</b>	<b>50,69</b>	<b>301,03</b>	<b>0,13</b>	<b>1,13</b>	<b>0,04</b>	<b>0,3</b>	<b>123,62</b>	<b>143,25</b>	<b>40,32</b>	<b>1,78</b>

\*ОП — Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

\*\* «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
15	Сыр российский (порциями)	10	2,32	2,95	0	36	0	0,07	0,02	0,02	88	50	3,5	0,1
14	Масло сливочное	5	0,04	3,6	0,05	33	0	0	0,02	0,05	1,2	1,5	0	0,01
ТТК 9 (208)	Лапшевник с творогом	150	10,40	9,20	37,49	274,36	0,09	0,13	0,06	1,76	99,90	162,20	28,30	1,28
ТТК 8 (379)	Кофейный напиток с молоком	200	3,12	2,31	13,36	86,71	0,04	1,3	0,02	0	125,73	90	14	0,13
*	Фрукты свежие (груши)	120	0,48	0,37	12,37	54,60	0,03	6	0	0,48	22,8	19,2	14,4	2,76
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,22	0,24	14,4	64,2	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>515</b>	<b>18,58</b>	<b>18,67</b>	<b>77,67</b>	<b>548,87</b>	<b>0,2</b>	<b>7,5</b>	<b>0,1</b>	<b>2,7</b>	<b>344,5</b>	<b>349,0</b>	<b>70,1</b>	<b>4,6</b>
	<b>Обед</b>													
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	3,05	3,88	36,24	0,01	4,10	0,00	5,03	14,98	16,98	9,05	0,27
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,21	13,22	118,6	0,18	6,60	0,00	1,94	34,14	70,48	28,46	1,64
244	Плов из отварной говядины	150	15,33	14,33	24,38	297	0,07	0,26	0,00	2,90	21,69	155,68	32,00	2,15
389	Соки овощные, фруктовые и ягодные (слива)	200	0,60	0,20	30,40	125,80	0,02	171,00	0,00	0,80	20,00	36,00	14,00	0,60
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
**	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
	<b>Итого за обед:</b>	<b>775</b>	<b>25,87</b>	<b>22,78</b>	<b>113,23</b>	<b>765,11</b>	<b>0,374</b>	<b>191,96</b>	<b>0</b>	<b>11,615</b>	<b>121,76</b>	<b>351,44</b>	<b>111,96</b>	<b>8,075</b>
	<b>Полдник</b>													
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03	0,00	0,10	0,24	22,00	76,80	4,80	1,00
ТТК 44 (488 ОП*)	Запеканка морковная	150	4,45	5,71	27,45	178,99	0,11	3,26	0,06	1,11	58,2	115,2	64,7	1,53
ТТК 16 (350)	Кисель из ягод свежих (вишня замороженная)	180	0,11	0,04	22,09	89,16	0,01	1,90	0,00	0,06	12,94	7,50	12,90	0,06
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>370</b>	<b>9,64</b>	<b>10,35</b>	<b>49,82</b>	<b>331,15</b>	<b>0,152</b>	<b>5,16</b>	<b>0,16</b>	<b>1,41</b>	<b>93,14</b>	<b>199,5</b>	<b>82,4</b>	<b>2,59</b>

\*ОП — Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

\*\* «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
**	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
255	Печень по-строгановски	90	10,90	9,10	3,17	138,18	0,02	7,60	5,20	3,09	29,92	215,38	15,72	4,50
303	Каша вязкая гречневая	150	4,5	4,7	20,26	141,29	0,11	0	0,02	0,35	9,2	111,1	73,5	2,48
ПР	Кисломолочный продукт (Кефир м.д.ж. 2,5 %)	200	5,80	5,00	8,00	106	0,08	1,40	0,04	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
ПР	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45,98	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого:</b>	<b>585</b>	<b>24,57</b>	<b>19,62</b>	<b>63,11</b>	<b>529,35</b>	<b>0,32</b>	<b>19,00</b>	<b>5,26</b>	<b>4,52</b>	<b>312,37</b>	<b>587,48</b>	<b>148,97</b>	<b>10,71</b>
	<b>Обед</b>													
*	Горох овощной отварной (консервированный)	60	1,54	0,1	3,9	22,66	0,06	2	0	0,1	10	31	10	0,4
81	Борщ (со сметаной)	205	1,40	4,63	7,02	81,00	0,02	8,74	0,00	1,90	42,02	36,88	18,50	0,88
279	Тефтели 2-й вариант	120	11,94	15,73	13,86	244,77	0,08	0,00	0,00	0,08	20,38	53,43	18,20	1,08
ТТК 9	Макароны отварные с сыром	155	10,5	12,33	26,44	258,73	0,07	0,17	0,08	0,8	228,78	156,6	15,7	0,95
ТТК 33 (342)	Компот из свежих плодов (смородина черная замороженная)	200	0,52	0,18	28,86	119,14	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
**	Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,31	10,31	45,50	0,026	5	0	0,4	19	16	12	2,3
	<b>Итого за обед:</b>	<b>905</b>	<b>30,66</b>	<b>33,87</b>	<b>121,94</b>	<b>914,87</b>	<b>0,341</b>	<b>21,31</b>	<b>0,08</b>	<b>4,025</b>	<b>347,13</b>	<b>359,21</b>	<b>97,85</b>	<b>7,625</b>
	<b>Полдник</b>													
ТТК 39 (5)	Бутерброды с мясными кулинарными изделиями (котлеты рубленые из птицы)	120	15,04	12,40	26,94	279,54	0,12	0,67	0,05	1,03	46,38	175,58	31,12	2,58
389	Сок натуральный промышленного производства в индивидуальной упаковке (яблоко)	200	1,5	0	22,8	97,2	0	14,8	0	0,5	34,7	36	12	0,7
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>320</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>377</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>81</b>	<b>212</b>	<b>43</b>	<b>3</b>

\*ОП — Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

\*\* «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций,г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
66	Салат из моркови с изюмом	60	0,75	0,08	13,36	57,18	0,03	2,41	0,00	0,21	19,02	33,61	20,02	0,55
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03	0,00	0,10	0,24	22,00	76,80	4,80	1,00
182	Каша жидкая молочная (рисовая)	200	4,51	9,95	31,03	231,71	0,05	1,10	0,05	0,20	123,90	131,56	28,68	0,44
406	Пирожки печенные (простые) с повидлом или пирожки с повидлом промышленного производства в индивидуальной упаковке	50	2,88	1,24	23,94	118,00	0,05	0,17	0,01	0,76	10,20	28,70	11,90	0,82
ТТК 17 (382)	Какао с молоком	200	3	2,51	10,93	78,31	0,04	1,6	0,023	0	152,22	124,6	21,32	0,47
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>18,07</b>	<b>18,58</b>	<b>91,54</b>	<b>601,70</b>	<b>0,25</b>	<b>5,28</b>	<b>0,18</b>	<b>2,06</b>	<b>338,84</b>	<b>438,77</b>	<b>103,22</b>	<b>3,83</b>
	<b>Обед</b>													
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00	0,01	2,1	0	0,07	13,8	14,4	8,4	0,36
99	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,2	0,01	6,85	0,04	0,02	10,17	8,48	3,32	0,14
235	Шницель рыбный натуральный	95	11,3	12,5	7,47	187,58	0,04	3,3	0,04	4,7	51	175,17	30,8	2,52
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,20	0,13	18,16	0,00	0,18	36,97	86,60	27,75	1,01
ТТК 41(350)	Кисель из ягод (смородина черная замороженная)	200	0,13	0,04	24,53	117,00	0,004	1,83	0	0,06	13,98	9,06	4,16	0,14
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
ПР	Кисломолочный продукт (м.д.ж. 2,5 %) промышленного производства в индивидуальной упаковке (снежок)	200	5,40	5,00	21,60	153	0,06	1,80	0,04	0,00	242,00	188,00	30,00	0,20
	<b>Итого за обед:</b>	<b>970</b>	<b>26</b>	<b>26,92</b>	<b>113,93</b>	<b>820,05</b>	<b>0,318</b>	<b>34,04</b>	<b>0,12</b>	<b>5,775</b>	<b>382,87</b>	<b>543,01</b>	<b>123,88</b>	<b>5,585</b>
	<b>Полдник</b>													
148	Котлеты картофельные (с маслом сливочным)	150	4,52	10,07	24,53	228,75	0,58	24,46	9,31	6,04	64,33	550,16	102,14	9,7
ТТК 34 (342)	Компот из свежих плодов (яблоки)	180	0,14	0,14	25,09	102,18	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>355</b>	<b>6,51</b>	<b>10,41</b>	<b>61,62</b>	<b>384,43</b>	<b>0,65</b>	<b>29,86</b>	<b>9,31</b>	<b>6,69</b>	<b>87,83</b>	<b>597,66</b>	<b>122,64</b>	<b>11,05</b>



День: среда

Неделя: вторая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций,г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
70	Овощи натуральные соленые (томаты)	60	0,67	0,06	2,10	12,00	0,01	6,30	0,00	0,42	6,00	21,00	9,00	0,48
ТТК 10 (54-10м)*	Капуста тушеная с мясом	170	17,58	19,04	7,35	271,08	0,07	24,56	0,06	2,16	69,62	196,1	40,8	3,1
ТТК 6 (377)	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	10,2	41,5	0	1,13	0	0	14,2	4,4	2,4	0,36
15	Сыр российский (порциями)	10	2,32	2,95	0	36	0	0,07	0,02	0,02	88	50	3,5	0,1
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,22	0,24	14,4	64,2	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>24,6</b>	<b>22,64</b>	<b>48,87</b>	<b>493,75</b>	<b>0,137</b>	<b>32,06</b>	<b>0,08</b>	<b>3,26</b>	<b>191,62</b>	<b>329,4</b>	<b>73,1</b>	<b>5,3</b>
	<b>Обед</b>													
52	Салат из свеклы отварной	60	0,84	3,60	4,96	55,68	0,01	3,9	0	0,01	21,27	24,37	12,41	0,79
92	Щи из квашеной капусты с картофелем	200	1,31	3,93	5,02	65,2	0,04	8,86	0	1,89	37,86	35,42	16,34	0,62
268	Колеты рубленые (говядина)	90	13,5	19,8	11,72	281,45	0,05	0,00	0,03	0,05	10,40	138,89	25,04	2,20
303	Каша вязкая (перловая)	150	3,01	4,16	18,19	122,24	0,03	0	0,02	0,41	13,39	104,83	12,8	5,86
389	Соки овощные, фруктовые и ягодные (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	0,04	8,00	0,00	1,60	40,00	36,00	20,00	0,40
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого за обед:</b>	<b>765</b>	<b>24,02</b>	<b>32,08</b>	<b>96,84</b>	<b>773,24</b>	<b>0,235</b>	<b>20,76</b>	<b>0,047</b>	<b>4,705</b>	<b>137,87</b>	<b>400,81</b>	<b>106,04</b>	<b>11,085</b>
	<b>Полдник</b>													
**	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0,2	35	17	11	0,1
3	Бутерброды с сыром	70	7,56	10,98	22,24	218,02	0,12	0,13	0,09	1,13	289,65	245,25	39,75	1,83
ТТК 39 (379)	Кофейный напиток с молоком	180	2,81	2,08	12,02	78,04	0,036	1,17	0,018	0	113,16	81	12,6	0,117
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>350</b>	<b>11,17</b>	<b>13,26</b>	<b>41,76</b>	<b>334,06</b>	<b>0,216</b>	<b>39,3</b>	<b>0,108</b>	<b>1,33</b>	<b>437,81</b>	<b>343,25</b>	<b>63,35</b>	<b>2,047</b>

\*Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.х

\*\* «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций,г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
**	Фрукты свежие (апельсин)	120	1,08	0,24	9,72	51,6	0,048	72	0	0,24	40,8	27,6	15,6	0,36
ТТК 37 (224)	Запеканка из творога с морковью со сгущенным молоком	150	13,20	14,8	28,13	298,52	0,09	1,2	0,06	2,37	257,27	263,7	40,43	1
ТТК 11 (378)	Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	90	0,01	0,30	0,00	0,00	33,00	25,00	6,00	0,40
ПР	Печенье сахарное	10	0,75	0,98	7,44	41,70	0,01	0,00	0,00	0,35	2,90	9,00	2,00	0,21
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>18,48</b>	<b>17,82</b>	<b>74,59</b>	<b>535,32</b>	<b>0,208</b>	<b>73,5</b>	<b>0,06</b>	<b>3,61</b>	<b>345,47</b>	<b>368,8</b>	<b>80,53</b>	<b>2,52</b>
	<b>Обед</b>													
21	Салат из соленых огурцов	60	0,50	3,03	1,54	35,46	0,01	1,75	0,00	0,04	11,50	12,00	7,00	0,30
ТТК 41 (101)	Суп картофельный с крупой (гречневая)	200	1,57	2,17	9,69	64,57	0,07	6,60	0,00	0,98	21,36	44,78	18,22	0,70
ТТК № 19 (858 ОП)*	Котлеты отбивные из птицы	90	11,67	17,7	7,1	234,38	0,07	0,70	0,03	1,60	52,20	97,20	27,00	1,60
143	Рагу овощное	150	2,5	11,08	12,18	158,44	0,07	6,18	0,03	0,4	44,74	71,81	31,63	1,25
ТТК 42 (349)	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0	0,4	0	0,2	31,82	15,4	6	1,25
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,22	0,24	14,4	64,2	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
**	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
	<b>Итого за обед:</b>	<b>855</b>	<b>20,92</b>	<b>34,98</b>	<b>99,07</b>	<b>791,72</b>	<b>0,302</b>	<b>25,63</b>	<b>0,06</b>	<b>4,035</b>	<b>190,27</b>	<b>304,79</b>	<b>115</b>	<b>8,405</b>
	<b>Полдник</b>													
240	Фрикадельки рыбные	95	10,20	7,46	7,08	136,26	0,08	0,40	0,05	0,44	37,07	139,96	30,87	0,84
310	Картофель отварной	150	2,85	4,31	23,00	142,19	0,15	21,00	0,00	0,20	14,64	79,72	9,32	1,15
ТТК 2 (376)	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	7,98	32,38	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>445</b>	<b>13,12</b>	<b>11,79</b>	<b>38,06</b>	<b>310,83</b>	<b>0,23</b>	<b>21,43</b>	<b>0,05</b>	<b>0,64</b>	<b>62,81</b>	<b>222,48</b>	<b>41,59</b>	<b>2,27</b>

\*ОП — Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

\*\* «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец	Приём пищи, наименование блюда	Масса порций,г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>													
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	3,05	3,88	36,24	0,01	4,10	0,00	5,03	14,98	16,98	9,05	0,27
ТТК 12 (224)	Котлеты или биточки рыбные (минтай)	90	11,61	7,43	0,29	114,47	0,07	1,17	0,04	4,86	66,85	147,51	26,17	1,28
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,20	0,13	18,16	0,00	0,18	36,97	86,60	27,75	1,01
389	Соки овощные, фруктовые и ягодные (виноградный)	200	0,60	0,40	32,60	136,40	0,04	4,00	0,00	0,40	40,00	24,00	18,00	0,80
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,85	0,2	12	53,50	0,05	0	0	0,65	11,5	43,5	16,5	0,55
ПР	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45,98	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>545</b>	<b>19,03</b>	<b>16,1</b>	<b>79,09</b>	<b>523,79</b>	<b>0,324</b>	<b>27,43</b>	<b>0,04</b>	<b>11,345</b>	<b>176,05</b>	<b>345,09</b>	<b>103,72</b>	<b>4,685</b>
	<b>Обед</b>													
51 (ОП)*	Консервы овощные (икра кабачковая)	60	0,72	4,2	4,44	58,2	0,009	4,2	0	1,86	24,6	22,2	9	0,42
116	Суп с крупой и томатом-пюре	200	0,56	3,80	1,51	42,48	0,01	1,18	0,00	1,80	17,10	9,82	4,14	0,22
211	Омлет с сыром	165	19,7	20,5	2,8	274,5	0,11	0,35	0,40	0,90	287,65	343,47	24,00	3,02
ТТК 33 (342)	Компот из свежих плодов (вишня замороженная)	200	0,32	0,08	28,2	114,8	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,96	0,32	19,2	85,60	0,04	0	0	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб ржаной	25	1,4	0,27	12,35	57,47	0,025	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,775
ПР	Кондитерские изделия (мармелад желейный фруктовый)	30	0,00	0,00	23,80	96,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,10
	<b>Итого за обед:</b>	<b>720</b>	<b>25,66</b>	<b>29,17</b>	<b>92,3</b>	<b>729,05</b>	<b>0,211</b>	<b>11,13</b>	<b>0,4</b>	<b>5,305</b>	<b>357,3</b>	<b>440,79</b>	<b>61,59</b>	<b>5,775</b>
	<b>Полдник</b>													
298 (ОП)**	Голубцы ленивые	150	10,8	9,61	15,3	190,89	0,07	15,43	0,03	9,20	63,20	141,90	35,90	1,35
ТТК 34 (342)	Компот из свежих плодов (смородина черная замороженная)	180	0,46	0,16	25,97	107,16	0,01	4,86	0	0	10,8	3,6	3,6	0,72
ПР	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,16	9,6	45,76	0,02	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>350</b>	<b>12,74</b>	<b>9,93</b>	<b>50,87</b>	<b>343,81</b>	<b>0,1</b>	<b>20,29</b>	<b>0,03</b>	<b>9,46</b>	<b>78,6</b>	<b>162,9</b>	<b>46,1</b>	<b>2,29</b>

\*ОП — Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

\*\*ОП — Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2010.-628 с.

	пищевые вещества (г)			энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ	77,00	79,00	335,00	2350
ВЫПОЛНЕНИЕ ЗА ПЕРИОД (среднее значение за 10 дней)	56,81	58,34	222,21	1641,863
Соотношение за период:	1	1	4	
выполнение от суточной нормы за период, %	73,78	73,85	66,33	69,87

### ЗАВТРАК

	пищевые вещества (г)			энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
Итого за период всего:	192,34	192,53	700,01	5 267,33
Среднее значение за 10 дней	19,23	19,25	70,00	526,73
Соотношение:	1	1	4	
выполнение от суточной нормы, %	24,98	24,37	20,90	22,41

### ОБЕД

	пищевые вещества (г)			энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
Итого за период всего:	263,11	276,17	1 059,33	7 798,38
Среднее значение за 10 дней	26,31	27,62	105,93	779,84
Соотношение:	1	1	4	
выполнение от суточной нормы, %	34,17	34,96	31,62	33,18

### ПОЛДНИК

	пищевые вещества (г)			энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
Итого за период всего:	112,69	114,69	462,71	3 352,92
Среднее значение за 10 дней	11,27	11,47	46,27	335,29
Соотношение:	1	1	4	
выполнение от суточной нормы, %	14,64	14,52	13,81	14,27

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

В предложенном варианте меню, фрукты используются в соответствии с сезоном

на 100 грамм съедобной части:	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Яблоки	0,4	0,4	9,8	44,4	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
Груши	0,4	0,31	10,31	45,50	0,02	5	0	0,4	19	16	12	2,3
Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	0,04	60	0	0,2	34	23	13	0,3
Мандарин	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0,2	35	17	11	0,1
Банан	1,5	0,5	21	96	0,04	10	0	0,4	8	28	42	0,6
Слива	0,8	0,3	9,6	49	0,06	10	0	0,6	20	20	9	0,5
Виноград	0,6	0,6	15,4	72	0,05	6	0	0,4	30	22	17	0,6
Земляника садовая	0,8	0,4	7,5	41	0,03	60	0	0,5	40	23	18	1,2
Вишня	0,8	0,2	10,6	52	0,03	15	0	0,3	37	30	26	0,5
Черешня	1,1	0,4	10,6	52	0,01	15	0	0,3	33	28	24	1,8
Алыча	0,2	0,1	7,9	34	0,02	13	0	0,3	27	25	21	1,9
Абрикос	0,9	0,1	9	44	0,03	10	0	1,1	28	26	8	0,7
Персик	0,9	0,1	9,5	45	0,04	10	0	1,1	20	34	16	0,6