Примерное 10-дневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для учащихся в 5-11 кл (с льготной категорией ОВЗ или дети-инвалиды с сахарным диабетом)

общеобразовательных учреждений г.Дятьково и Дятьковского района на период 2024-2025 учебного года

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12-18 лет

Завтрак у Ит II к K Обед К	Наименование блюда Бутерброд с маслом Най (без сахара) пого за завтрак Ци из свежей капусты с картофелем	Вес блюда 4/15 200 219	Белки Неделя День 1,23	1		Энергетическая ценность	№ рецептуры
Завтрак Б <i>Ит</i>	Най (без сахара) пого за завтрак Ци из свежей капусты с	4/15 200	Неделя День 1,23	я 1 1	3 і леводы	ценноств	рецентуры
Завтрак у Ит II к K Обед К	Най (без сахара) пого за завтрак Ци из свежей капусты с	200	День 1,23	1			
Завтрак у Ит II к K Обед К	Най (без сахара) пого за завтрак Ци из свежей капусты с	200	1,23				
Завтрак у Ит II к K Обед К	Най (без сахара) пого за завтрак Ци из свежей капусты с	200		3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
<i>Ит</i>	пого за завтрак Ци из свежей капусты с		0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
II к К Обед К	Ци из свежей капусты с	217	1,43	3,35	8,15	69,40	
к К Обед К	· ·				·	•	
Обед К	1 1	250	1,77	4,95	7,90	89,75	№88-2015г.
	Котлета из свинины	50	6,74	13,91	7,09	182,00	№268-2015г.
	Каша рассыпчатая пшённая	150	6,60	5,73	37,88	229,50	№302-2015г.
U	Най (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
X	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,44	0,52	18,08	91,20	ПР
I	Итого за обед	690	18,75	25,11	70,96	593,45	
I.	Итого за день	909	20,18	28,46	79,11	662,85	
			День	2	,	,	
д Б	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
Завтрак ц	Най (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
Ип	Итого за завтрак		1,43	3,35	8,15	69,40	
C	Суп картофельный	250	2,34	2,83	16,87	114,00	№97-2015г.
	уляш из свинины	25/25	5,32	14,10	1,45	154,50	№260-2015г.
Unen	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	№302-2015г.
	Най (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
l —	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,58	0,39	13,56	68,40	ПР
	Итого за обед	680	19,04	23,41	70,52	581,65	
Итого за день		899	20,47	26,76	78,67	651,05	
	intoco su ocno	0//	День		70,07	031,03	
_ E	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
Kaprnai/ —	Най (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	пого за завтрак	219	1,43	3,35	8,15	69,40	
	Рассольник						
	пенинградский	250	2,02	5,09	11,98	107,25	№96-2015г.
	Котлета "Нежная" (из	2.7	4.00		4.00	100.02	
11	цыплят и свинины)	35	4,90	7,77	4,90	108,92	TTK №26
Коед	Саша рассыпчатая перловая	150	4,46	4,34	31,69	183,60	№302-2015г.
	Най (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,58	0,39	13,56	68,40	ПР
Итого за обед		665	14,15	17,59	62,13	469,17	
Итого за день		884	15,59	20,94	70,28	538,57	

			День	4			
Завтрак	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
Итого за завтрак		219	1,43	3,35	8,15	69,40	
Обед	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	№111-2015г.
	Жаркое по-домашнему (свинина)	30/75	7,38	17,70	9,95	229,80	№259-2015г.
	Бобовые отварные (горошек зелёный консервированный)	12	0,35	0,33	0,69	7,10	№306-2015г.
	или овощи натуральные свежие (огурцы)	35	0,25	0,04	0,67	4,20	<i>№71-2015г.</i>
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,58	0,39	13,56	68,40	ПР
	Итого за обед		12,89	23,49	37,20	423,30	
Итого за день		816	14,32	26,84	45,35	492,70	
			День	5			
Zaprnak	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
Завтрак	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
Итого за завтрак		219	1,43	3,35	8,15	69,40	
Обед	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	№82-2015г.
	Филе цыплёнка запечённое	25	8,60	1,90	3,30	64,58	TTK №18
	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	№302-2015г.
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,58	0,39	13,56	68,40	ПР
Итого за обед		655	21,78	13,30	66,43	481,48	
Итого за день		874	23,21	16,65	74,59	550,88	

			Неделя				
	1	T	День				1
Завтрак	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
Эшэтрик	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
Итого за завтрак		219	1,43	3,35	8,15	69,40	
Обед	Суп картофельный	200	1,87	2,26	13,50	91,20	№97-2015г.
	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	40	6,09	8,88	6,13	128,80	№295-2015г.
	Каша рассыпчатая	150	1 16	4 24	21.60	192.60	№302-2015г.
	перловая	150 200	4,46	4,34 0,00	31,69	183,60	№502-2013Г. №685-2004г.
	Чай (без сахара)		0,20		0,00	1,00	
	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,15	0,33	11,30	57,00	ПР
	Итого за обед	665	14,77	15,81	62,61	461,60	
	Итого за день	884	16,20	19,16	70,77	531,00	
	1= -	=	День				
Завтрак	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
Завтрак	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Итого за завтрак	219	1,43	3,35	8,15	69,40	
	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	№111-2015г.
Обед	Филе горбуши запечённое	35	8,23	3,47	1,33	69,48	TTK №15
ООСД	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	№312-2015г.
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	\ 1 /	25		0,33	, , ,	57,00	ПР
	Хлеб ржано-пшеничный		2,15		11,30	·	III
Итого за обед		660	16,02	13,67	46,06	381,73	
	Итого за день	879	17,46	17,02	54,22	451,13	
	Tymor Smarl a Magnard	4/15	День	3,35	8,15	69.40	№1-2015г.
Завтрак	Бутерброд с маслом	200	1,23			68,40	
	Чай (без сахара)		0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Итого за завтрак	219	1,43	3,35	8,15	69,40	
	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	№102-2015г.
Обед	Котлета "Школьная" из свинины	35	4,62	9,94	5,53	129,50	TTK №104
, ,	Капуста тушёная свежая	150	3,10	4,86	14,14	112,65	№321-2015г.
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,58	0,39	13,56	68,40	ПР
	Итого за обед	665	15,99	20,46	49,77	459,80	
	Итого за день	884	17,42	23,81	57,92	529,20	
		001	День	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	07,92	022,20	
	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
Завтрак	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Итого за завтрак	219	1,43	3,35	8,15	69,40	
	Борщ со свежей						
Обед	капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	№82-2015г.
	Филе цыплёнка тушёное	25/25	7,80	4,20	1,65	75,60	TTK №48
	Каша рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	№305-2015г.
	гречневая	200	0.20	0.00	·		M (05 2004
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,15	0,33	11,30	57,00	ПР
Итого за обед		675	20,19	14,55	60,34	460,35	
Итого за день		894	21,62	17,90	68,49	529,75	

День 5							
Завтрак	Бутерброд с маслом	4/15	1,23	3,35	8,15	68,40	№1-2015г.
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
Итого за завтрак		219	1,43	3,35	8,15	69,40	
Обед	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	2,15	5,84	12,16	115,35	№96-2015г.
	Котлета "Дальневосточная" из минтая и свинины	50	5,93	8,27	8,40	131,80	TTK №25
	Картофель тушёный по- домашнему	150	2,55	5,25	19,20	134,10	TTK №13
	Чай (без сахара)	200	0,20	0,00	0,00	1,00	№685-2004г.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,58	0,39	13,56	68,40	ПР
Итого за обед		685	13,41	19,75	53,32	450,65	
Итого за день		904	14,84	23,10	61,47	520,05	
Среднее значение за период		883	18,13	22,06	66,09	545,72	

^{*}для исполнения норм Методических рекомендаций к организации общественного питания населения п.7.2.13 MP 2.3.6.0233-21 в общеобразовательных организациях с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей нового урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки.

Составлено на основании:

- Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я.Перевалов, Н.В. Тапешкина. Изд-е 4-е доп. и испр. Пермь, 2021. 410 с.;
- Сборника технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2015. 544 с.;
- Химический состав и калорийность российских пищевых продуктов: Справочник / В. А. Тутельян. М.: ДеЛи плюс, 2012. 284 с.;
- Сборник технических нормативов Сборник рецептур блюда и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. М.: «Хлебпродинформ», 2004. 640 с.;
- Технико-технологических карт на разработанные блюд.