

Согласовано:

Главный государственный санитарный врач по
г.Минусинску, Минусинскому, Ермаковскому,
Идринскому, Каратузскому, Краснотуранскому, Курагинскому и
Шушенскому районам _____ Г.И.Малегина

« 19 » _____ 2020г.



Утверждаю:

Директор МКОУ Добромысловская СОШ
Слученкова О.Л.

« _____ » _____ 2020г.

**Примерное 10-дневное меню для питания школьников
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Добромысловская СОШ**

Осенне-зимний период:

Возрастная категория: с 7-11 лет.

Источники рецептуры:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. В.Т.Лапиной - М.: "Хлебродинформ", 2004. (Л)
2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628 с.(М)
3. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.(П)
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.-сост.:А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. -К.:А.С.К., 2005, с.365(З)

ДЕНЬ 3													
№ рец.	Завтрак	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
ТК№ 10(М)	Икра кабачковая	100	2.0	9.0	8.5	122.0	0.02	7.0	0,0	41.0	37.0	15.0	0.7
ТК№ 40(М)	Сарделька отварная	100	10.4	20.0	21.2	224.0	0.04	0.0	0,0	24.0	159.0	20.0	1.8
ТК№ 66(М)	Каша рассыпчатая ячневая	200	9.94	7.48	47.78	307.26	0.24	0.0	0.02	17.3	278.0	90.0	5.26
ТК№ 24(Л)	Кофейный напиток	200	1.7	1.84	18.05	97,24	0.1	0.48	7.5	52.06	42.66	14.25	0,3
ТК№4(Л)	Яйцо вареное	40	5.1	4.6	0.3	63.0	100.0	0.0	0.03	22	77	5	1
	Хлеб пшеничный.	60	4.56	0.48	29.52	141.0	0.06	0.0	0.0	12.0	39.0	8.4	0.66
	ИТОГО		33.7	43.4	125.35	954.5	100.46	7.48	7.55	168.36	632.66	152.65	9.72
	Обед												
ТК№30(Л)	Борщ с капустой и картофелем	250	2.0	3.7	13.3	95.0	0.03	20.7	20	43	56.5	27	1.25
ТК№42(М)	Котлета	100	15.5	11.55	15.7	228.75	0.10	0.15	28.75	43.75	166.38	32.13	1.5
ТК№27(М)	Макароны отварные	100	8.77	9.35	57.93	336.51	0.16	0.0	0.0	1.55	73.37	13.7	1.55
ТК№ 17(М)	Соус красный основной	50	0.39	1.12	3.05	23.67	0.01	0.8	0.005	3.52	6.58	2.67	0.1
ТК№54(Л)	Салат из белокочанной капусты	100	1.53	5.07	9,39	90.5	0.0	36.0	0.0	40.7	29.9	16.4	0.55
ТК№ 19(Л)	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	14,0	28.0	0,0	0.0	0.0	6.0	0.0	0.0	0.4
ТК№84(М)	Пирог, открытый с повидлом	70	4.33	2.25	38.72	192.50	0.08	0.06	11.9	13.65	42.98	16.87	0.97
	Хлеб ржаной	70	4.62	0.84	23.38	121.8	0.13	0.0	0.0	24.5	110.6	32.9	2.73
	Хлеб пшеничный.	60	4.56	0.48	29.52	141.0	0,06	0.0	0.0	12.0	39.0	8.4	0.66
	ИТОГО		41.9	34.36	204.99	1257.73	0.57	57.71	60.655	188.67	525.31	150.07	9.71
	ВСЕГО		75.6	77.76	330.34	2212.23	101.03	65.19	68.205	357.03	687.97	302.72	19.43

