

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, гр			Энергетическая ценность	Витамины (мг)										Минеральные вещества						
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe	Mg	Ca	P	Fe	Mg					
Салат из св. капусты и луком	60	0,85	3,05	5,19	51,54	0,01	20,97	0					26,8	14,83	0,32	7,9						
Сул картофельный с пшеном(на каша гречневая рассыпчатая)	200	1,74	2,27	11,43	73,2	0,11	9,6	0					19,2	53,36	0,77	21,32				42		
Сосиска отварная	150	7,46	5,61	35,84	230,45	0,18	0	0,02					12,98	208,5	3,95	67,5				200		
Пирожок с капустой	80	8,32	16,00	16,96	179,20	0,03	0,00	0					19,20	127,20	1,44	16,00				679		
Хлеб пшеничный	50	306	1,5	20,3	106,91	0,07	2,92	0					17,65	38,52	0,7	14,84				536		
Хлеб ржано-пшеничный	70	4,26	1,49	29,3	150,1	0	0	0					0	0	0	0				453		
Какао с молоком	60	6,25	0,66	27,84	128,65	0,09	0	0					0	0	0	0				147		
ИТОГО	200	3,52	3,72	25,49	145,2	0,04	1,3	0					12	63	2,1	13				148		
ВСЕГО:	870	335,81	28,98	155,73	940,51	0,41	4,22	0,02					0	183,88	437,22	8,19	111,9				959	
	1420	344,51	41,59	255,14	1499	0,49	14,429	11,27					10,4	217,53	802,82	16,629	179,93					

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ ПОНЕДЕЛЬНИК

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, гр			Энергетическая ценность	Витамины (мг)										Минеральные вещества						
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe	Mg	Ca	P	Fe	Mg					
Сул молочный с рисовой крупой	200	4,82	1,02	16,83	132,4	0,06	0,91	30,6					0	158,82	0,08	1,14				94		
Бутерброд с маслом	40/10	3,12	7,57	19,57	161,3	0	0,159	0					10,4	137,46	0,25	54,95				1		
Хлеб пшеничный	70	4,26	1,49	29,3	150,1	0	0	0					0	0	0	0				147		
Фрукт свежий(банан)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0					10	75,8	0	2,2				338		
Чай с сахаром	200	0	0	18,9	78	0	0	0					0	0	0	0				685		
ИТОГО	620	12,6	10,48	94,4	568,8	0,09	11,069	30,6					0	179,22	213,34	1,39	80,21					

ОБЕД

Салат из свежкл с зеленым горошком	60	1,00	2,51	4,91	46,26	0,03	5,88	0,00					0	16,76	25,18	0,79	11,14				
Щи из св. капусты (на мясном бульоне)	200	1,4	3,91	6,79	67,8	0,05	14,77	0					34,66	38,1	0,64	0,8				34	
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,17	25,5					36,98	86,6	0	27,75				88	
Печень тушеная с соусе	100	13,5	9,2	8,6	171,2	0,19	12,7	5240					30	239	5	17				694	
Хлеб пшеничный	70	4,26	1,49	29,3	150,1	0	0	0					0	0	0	0				147	
Хлеб ржано-пшеничный	60	6,25	0,66	27,84	128,65	0,09	0	0					12	63	2,1	13				148	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	22,3	110	0,02	0	0					12	2,4	0,8	0					
ИТОГО	840	29,47	22,57	97,89	701,26	0,5	51,52	5265,5					1	130,4	451,88	8,53	69,69				
ВСЕГО:	1460	42,07	33,05	192,29	1270,1	0,59	62,589	5296,1					1	309,62	665,22	9,92	149,9				

Вторник

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, гр			Энергетическая ценность	Витамины (мг)										Минеральные вещества						
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	P	Fe	Mg	Ca	P	Fe	Mg					
КАША ЗАВТРАК Молочная манная	160	3,4	3,96	27,83	161	0,03	0	20					8,6	29,4	0,36	5,9				168		
Бутерброд с маслом	40/10	3,12	7,57	19,57	161,3	0	0,159	0					10,4	107	7,419	54,95				1		

Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0	36,4	0	0,007	26	88	50	3,5	0,1	97
Ватрушка с повидлом	50	2,79	1,86	27,58	138,75	0,05	0,05	11,25	9,75	26,75	0,68	10,88	458
Чай с сахаром	200	0	0	18,9	78	0	0	0	0	0	0	0	685
Фрукт свежий(яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	10	75,8	0	2,2	338
ИТОГО	570	12,03	16,74	103,68	622,45	0,11	10,216	57,25	126,75	288,95	11,959	74,03	

Наименование блюда	масса порции	Пищевые вещества, гр			Энергет. ценность Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества						
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe	Mg	Са	Р	Fe	Mg		
ОБЕД																			
Салат из помидоров с луком	60	0,68	3,71	2,83	47,46	0,04	12,25	0	10,55	19,73	0,5	10,67	14						
Суп рисовый с говядиной	200/20	7,18	2,94	11,76	102,26	0,1	6,7	0	21,01	95,87	1,18	25,93	204						
Каша гречневая рассыпчатая	150	7,46	5,61	35,84	230,45	0,18	0	0,02	12,98	208,5	3,95	67,5	679						
Фрикадельки в томатном -соусе	75/75	10,51	11,78	13,75	202,5	0,07	0,97	47,91	34,02	119,38	1,07	25,85	288						
Хлеб пшеничный	70	4,26	1,49	29,3	150,1	0	0	0	0	0	0	0	147						
Хлеб ржано-пшеничный	60	6,25	0,66	27,84	128,65	0,09	0	0	12	63	2,1	13	148						
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	22,3	110	0,02	0	0	12	2,4	0	0,8	859						
ИТОГО	910	33,86	26,39	143,62	971,42	0,5	19,92	47,93	102,56	508,88	8,8	143,75							
ВСЕГО:	1480	45,89	43,13	247,3	1593,9	0,61	30,136	105,18	229,31	797,83	20,759	217,78							

Наименование блюда	масса порции	Пищевые вещества, гр			Энергет. ценность Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества							
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe	Mg	Са	Р	Fe	Mg			
ЗАВТРАК																				
Салат из свежих огурцов	60	0,46	3,65	1,43	40,38	0,02	5,7	0	13,11	24,01	0,34	7,98	13							
Рис отварной	180	4,67	6,11	48,34	270,22	0,04	0	0,04	6,61	89,92	29,2	0,6	224							
Сосиска отварная	100	10,4	20	21,2	224	0,04	0	0	24	159	20	1,8	694							
Хлеб пшеничный	70	4,26	1,49	29,3	150,1	0	0	0	0	0	0	0	147							
Хлеб ржано-пшеничный	60	6,25	0,66	27,84	128,65	0,09	0	0	12	63	2,1	13	148							
Чай с сахаром	200	0	0	18,9	78	0	0	0	0	0	0	0	685							
ИТОГО	670	26,04	31,91	128,11	813,35	0,19	5,7	0,04	55,72	335,93	51,64	23,38								

Наименование блюда	масса порции	Пищевые вещества, гр			Энергет. ценность Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества							
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe	Mg	Са	Р	Fe	Mg			
ОБЕД																				
Салат из кукурузы(консервированной)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,06	5,58	0	11,2	3,47	0,4	11,72	12							
Борщ с капустой и картофелем(на пюре)	200	1,45	4,91	125,25	102,5	0,04	8,23	0	35,5	42,58	0,95	21	170							
Котлета рыбная	150	3,06	4,8	20,45	137,25	0,14	18,17	25,5	36,98	86,6	0	27,75	694							
Хлеб пшеничный	80	9,4	4,4	11,2	123	0,08	0,3	0	48	0	0,9	0	510							
Хлеб ржано-пшеничный	70	4,26	1,49	29,3	150,1	0	0	0	12	63	2,1	13	148							
Чай с сахаром	60	6,25	0,66	27,84	128,65	0,09	0	0	0	0	0	0	685							
ИТОГО	820	22,97	11,35	107,69	617	0,31	18,47	25,5	96,98	149,6	3	40,75								
ВСЕГО:	1490	49,01	43,26	235,8	1430,4	0,5	24,17	25,54	152,7	485,53	54,64	64,13								

ИТОГО	690	33,36	25,12	127,87	862,21	0,3	22,86	48	0	88,33	343,47	5,73	96,08			
ВСЕГО:	1310	48,78	42,28	223,59	1468,6	0,43	34,759	84,73	0,05	364,29	731,28	47,669	153,73			

Примерное меню разработано с учетом сезонности, по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-17 лет)
Овощи урожая прошлого года в период после 01 марта используются только после термической обработки.

Наименование сборника рецептов:

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,

сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях(год ред. М.П.Могильного, В.А.Тугельяна, -М.Деллипринт2011