

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Катарбейская СОШ»

Г.В. Евтющенко

09 » января 2024г



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Катарбейская средняя общеобразовательная школа»

Примерное 10-ти дневного меню для
Для муниципальных казенных общеобразовательных учреждений

С 01 января 2024 г.
Для детей с 7 до 11 лет
(одноразовое питание- горячий обед)

Первый день

№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
65	Бутерброд с сыром (35/21/5)	60	5,3	7,4	8,5	106
94	Борщ с картофелем с мясом говядины со сметаной	250	6,1	8,3	25,9	103
330	Плов из говядины	200	10,14	6,43	28,65	187
п/п	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90
457	Чай с сахаром	200	0,68		23,05	95
всего за день		855,5	28,62	23,33	125	693

второй день

№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
115	Суп картофельный с клецками с курицей	250	5,8	8	12,8	158
47	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125
256	Макароны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194
326	Бефстроганов	100	5,6	12,4	5,3	95
п/п	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
всего за день		970,50	28,34	38,30	139,47	905,00

третий день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
1	Салат из капусты белокочанной	60	5,4	7,53	6,31	119
109	Суп-харчо	250	7,3	6,8	12,5	162
377	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114
ТТК № 1	Голень куриная запеченая	120	1,35	8,21	6,01	142
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		990,50	25,21	32,62	98,11	819,00

четвёртый день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
122	Суп с рыбными консервами	250	5,3	8,8	20,5	129
47	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125
202	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180	7	7,83	24,8	150
349	Тефтели из мяса говядины п/ф в молочном соусе	100	3	0,79	4,25	169
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		970,50	24,36	27,02	118,73	855,00

пятый день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
2	Салат витаминный	60	4,5	7,3	6,3	120
110	Солянка сборная мясная (с ветчиной)	250	2,8	7,1	11,5	132
256	Макароны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194
339	Котлета из мяса говядины п/ф	100	6	3,9		159
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		870,50	27,84	27,90	114,20	891,00

Шестой день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
123	Суп картофельный с фрикадельками	250	9,6	6,5	30,2	174
п/п	Нарезка из свежих огурцов	100	0,8	0,1	2,8	15
385	Рис отварной рассыпчатый	180	5,02	7,24	51,8	150
367	Птица (курица) в соусе с томатом	100	5,42	5,5	3,1	216
457	Чай с сахаром	200	0,68		23,05	95
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		1010,50	28,52	20,94	154,75	869,00

седьмой день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
65	Бутерброд с сыром (35/21/5)	60	5,3	7,4	8,5	106
113	Суп гороховый с гречками с мясом говядины п/ф	250	9,6	6,5	16	119
202	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180	7	7,83	24,8	150
327	Гуляш из мяса говядины п/ф	100	11,8	7,34	16,88	103
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90
всего за день		835,50	39,36	30,07	108,29	705,00

восьмой день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
98	Свекольник	250	5,4	4	18,2	150
45	Салат сельдь с картофелем	60	2	6,7	8,83	104
380	Капуста тушеная	180	1,22	6,86	16,135	150
339	Котлета из мяса говядины п/ф	100	6	3,9		159
494	Компот плодов или ягод сушеных	200	0,33	0,2	12,24	91
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		870,50	21,55	22,86	88,81	828,00

девятый день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
100	Рассольник ленинградский с мясом говядины п/ф и сметаной	250	5	7	12	150
п/п	Нарезка из свежих огурцов	100	0,8	0,1	2,8	15
377	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114
298	Рыба тушеная в сметанном соусе	120	2,59	5,19	6,01	142
п/п	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
п/п	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,06		10,71	63
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день		1030,50	19,95	22,17	91,20	696,00

десятый день

№ реце пта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевод ы	
103	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины п/ф	250	9	7	17	130
65	Бутерброд с сыром (35/21/5)	60	5,3	7,4	8,5	106
207	Каша перловая рассыпчатая	180	2,94	6,5	40,98	248
422	Соус красный основной	30	0,6	0,78	1,86	17
ТТК № 1	Голень куриная запеченая	120	1,35	8,21	6,01	142
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
всего за день		985,50	25,75	31,29	133,95	964,00

Итого за 10 дней		269,50	276,50	1 172,51	8 225,00
Среднее за 10 дней		26,95	27,65	117,25	822,50

77	79	335	2350
26,95	27,65	117,25	822,50
26,95	27,65	117,25	822,5
269,50	276,50	1 172,50	8 225,00
0,00	0,00	-0,01	0,00

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений. Первалов А.Я., Пермь, 2021 г.**

требований СанПиН
2.3/2.4.3590-20
с временем нахождения
ребенка до 6 часов один
таблица 3 обед для ОО 30-
35%. Принимаем 35 %