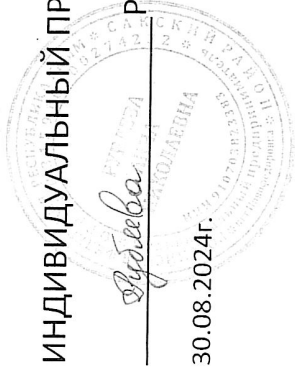


УТВЕРЖДАЮ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

Рублева А.Н.

30.08.2024г.



СОГЛАСОВАНО

Ис ДИРЕКТОР

Арсен И.Г.

30.08.2024г



ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ ) МЕНЮ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ,

ОТНЕСЕННЫХ К ЛЬГОТНОЙ КАТЕГОРИИ

МБОУ "ЧСШ №1 им. Н .Кудри"

(ОБЕД)

Основное (организованное) меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 1 День 1</b>								
	Салат витаминный	60	0,72	3,06	3,3	43,8	2	Пермь, 2021
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,38	2,2	13,71	94,08	103	Москва, 2011
	Птица тушеная в соусе	100	13,7	14,8	3,5	208,8	290/331	Москва, 2011
	Каша вязкая из крупы пшенной	150	4,22	5,06	15,83	159,08	303	Москва, 2011
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,22	92	389	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338	Москва, 2011
<b>Итого за приём пищи:</b>			<b>28,62</b>	<b>26,57</b>	<b>102,99</b>	<b>823,56</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 1 День 2</b>								
<b>ОБЕД</b>	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,08	1,42	8	70/71	Москва, 2011
	Борщ с картофелем и капустой	200	1,4	4	9,9	82	82	Москва, 2011
	Плов	250	27,48	45,28	43,36	680	265	Москва, 2011
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	18,2	76,2	349	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
<b>Итого за приём пищи:</b>			<b>35,96</b>	<b>50,21</b>	<b>109,51</b>	<b>1025</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 1 День 3</b>								
<b>ОБЕД</b>	Винегрет овощной	60	0,9	6,12	4,38	76,02	67	Москва, 2011
	Рассольник ленинградский	200	1,9	4,1	13,2	97,84	96	Москва, 2011
	Гуляш	100	14,8	17,1	3	225,2	260	Москва, 2011
	Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,2	25,96	194,08	309	Москва, 2011
	Компот из свежих фруктов	200	0,25	0,25	22,3	110	342	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,08	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
<b>Итого за приём пищи:</b>			<b>29,45</b>	<b>32,62</b>	<b>105,47</b>	<b>881,22</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 1 День 4</b>								
<b>ОБЕД</b>	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,8	3,6	3,9	52,08	55	Москва, 2011
	Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	13,06	117,84	102	Москва, 2011
	Фрикадельки мясные в соусе	105	8,79	11,54	11,08	186	280/331	Москва, 2011
	Каша вязкая из крупы гречневой	150	8,42	4,9	20,3	142,7	303	Москва, 2011
	Сок фруктовый	200	0,9	0,18	18,2	82,8	389	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
	Кондитерские изделия	25	1,55	9,5	10,6	103,75	582	Пермь, 2021
	<b>Итого за приём пищи:</b>		<b>820</b>	<b>31,26</b>	<b>34,97</b>	<b>113,77</b>	<b>863,97</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 1 День 5</b>								
<b>ОБЕД</b>	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,08	1,42	8	70/71	Москва, 2011
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	4	9,9	82	82	Москва, 2011
	Фрикадельки рыбные	120	8,68	8,18	8,89	103,8	240	Москва, 2011
	Картофельное пюре	150	3,8	5,3	20,44	218	312	Москва, 2011
	Чай с сахаром, с лимоном	200/7	0,13	0,02	15,2	62	377	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
<b>Итого за приём пищи:</b>		<b>817</b>	<b>20,69</b>	<b>18,43</b>	<b>92,48</b>	<b>652,6</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 2 День 6</b>								
<b>ОБЕД</b>	Салат витаминный	60	0,72	3,06	3,3	43,8	2	Пермь, 2021
	Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	13,06	117,84	102	Москва, 2011
	Плов из птицы	250	21,17	13,07	16,07	381,7	291	Москва, 2011
	Сок фруктовый	200	0,9	0,18	18,2	82,8	389	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338	Москва, 2011
<b>Итого за приём пищи:</b>			<b>33,99</b>	<b>21,96</b>	<b>97,06</b>	<b>851,94</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 2 День 7</b>								
<b>ОБЕД</b>	Овощи натуральные (по сезону)	60	0,48	0,08	1,4	8	70/71	Москва, 2011
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	4	9,9	82	82	Москва, 2011
	Котлета любительская	100	12,5	10,5	5,2	84	308	Пермь, 2021
	Каша вязкая из крупы гречневой	150	8,42	4,9	20,3	142,7	303	Москва, 2011
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	18,2	76,2	349	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338	Москва, 2011	
<b>Итого за приём пищи:</b>		<b>890</b>	<b>29,8</b>	<b>20,73</b>	<b>101,43</b>	<b>618,7</b>		



Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 2 День 8</b>								
<b>ОБЕД</b>	Винегрет овощной	60	0,9	6,12	4,38	76,02	67	Москва, 2011
	Рассольник ленинградский	200	1,9	4,1	13,2	97,84	96	Москва, 2011
	Биточки	100	16,5	24	14,32	344	268	Москва, 2011
	Каша вязкая из крупы пшеничной	150	4	4,1	16	150,17	303	Москва, 2011
	Сок фруктовый	200	0,9	0,18	18,2	82,8	389	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,8	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021
<b>Итого за приём пищи:</b>			<b>30,4</b>	<b>39,35</b>	<b>102,73</b>	<b>929,63</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г				
<b>Неделя 2 День 9</b>									
<b>ОБЕД</b>	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,8	3,6	3,9	52,08	55	Москва, 2011	
	Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	13,06	117,84	102	Москва, 2011	
	Фрикадельки мясные в соусе	105	8,79	11,54	11,08	186	280/331	Москва, 2011	
	Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,2	25,96	194,08	309	Москва, 2011	
	Сок фруктовый	200	0,9	0,18	18,2	82,8	389	Москва, 2011	
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16,04	82,4	574	Пермь, 2021	
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117	573	Пермь, 2021	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338	Москва, 2011	
	<b>Итого за приём пищи:</b>		<b>905</b>	<b>27,89</b>	<b>25,32</b>	<b>122,64</b>	<b>879,2</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	вес блюда, гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность , ккал	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
<b>Неделя 2 День 10</b>								
<b>ОБЕД</b>	Икра кабачковая	60	1,1	8	44,8	95,5	к/к	Москва, 2011
	Суп картофельный с крупой	200	1,7	2,1	13,7	81,1	101	Москва, 2011
	Котлеты, рубленные из птицы	100	12,1	9,7	9,8	175	374	Пермь, 2021
	Каша вязкая из крупы гречневой	150	8,42	4,9	20,3	142,7	303	Москва, 2011
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	18,2	76,2	342	Москва, 2011
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16,04	82,4	574	Пермь, 2021
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,4	573	Пермь, 2021
	Кондитерские изделия	25	1,55	9,5	10,6	103,75	582	Пермь, 2021
<b>Итого за приём пищи:</b>		<b>835</b>	<b>33,03</b>	<b>35,28</b>	<b>162,96</b>	<b>897,05</b>		

Итого по основному (организованному) меню

	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Суммарный объём блюд, гр
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Итого за 10 дней	301,09	305,44	1111,04	8422,87	8417
Среднее значение за период	30,109	30,544	111,104	842,287	841,7

Прошито и пронумеровано

11 листов

Рублева Рублева А.Н.

