

"09" января 2024



Цицков Г. А.

Внеучебно-ферингская СП

Утверждаю:

"09" января 2024



Директор ООО "Венера"  
А. В. Погосова

**Примерное 10-ти дневное меню**

**Для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы**

**12-18 лет**

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	10/30/40	2,4	6,2	42,0	236	2	2004
Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	250/5	7,0	12,3	38,3	341	311	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>9,6</b>	<b>18,5</b>	<b>95,3</b>	<b>635</b>		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Тертые куриные (2-вариант) с соусом томатным	100/30	14,7	18,0	15,9	287	462	2004
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>24,1</b>	<b>26,5</b>	<b>82,3</b>	<b>667</b>		



3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Бутерброд с маслом сливочным	10/30	6,7	7,6	14,6	136	1	2004
Каша молочная манная	250	8,5	10,4	43,9	301	302	2011/2004
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	43	338	2011
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>17,2</b>	<b>20,0</b>	<b>85,3</b>	<b>567</b>		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Копченая рыбная любительская	100	13,0	8,8	15,2	196	390	2004
Картофель отварной (или пюре картофельное)	180	3,6	7,4	29,2	200	518/520	2004
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>21,3</b>	<b>17,9</b>	<b>86,3</b>	<b>595</b>		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)							
	100	2,2	0,7	12,8	30	ТТК 1,2,3,4,5	2021
Фрукт из птицы							
	230	23,5	26,8	42,0	447	492	2004
Чай с сахаром (каркаде)	200	0,2	0,0	15,0	61	685	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>29,6</b>	<b>27,8</b>	<b>94,2</b>	<b>653</b>		
6 день							
Завтрак							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	3,7	5,5	19,6	169	1	2004
Каша молочная геркулесовая вязкая	250	10,1	14,4	51,0	315	302	2004
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,3	0,0	8,6	40	338	2011
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>15,7</b>	<b>21,5</b>	<b>96,5</b>	<b>611</b>		



7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Котлета рубленая из птицы	100	16,1	15,1	15,1	232	498	2004
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516	2004
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,5</b>	<b>24,1</b>	<b>91,3</b>	<b>673</b>		
<b>8 день</b>							
<b>Прием пищи, наименование блюда</b>							
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Улитки из филе птицы	120	14,8	15,2	4,2	187	337	2004
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	2004
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	61	685	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>24,1</b>	<b>23,7</b>	<b>70,4</b>	<b>568</b>		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	100/30	16,0	13,2	12,4	210	297/587	2011/2004
Рис припущенный	180	4,3	7,2	44,5	265	512	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>24,2</b>	<b>20,7</b>	<b>96,3</b>	<b>648</b>		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	10/30/40	2,4	6,2	42,0	236	2	2004
Каша молочная "Дружба"	250	8,3	10,4	43,9	301	175	2011
Чай с сахаром и лимонном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>11,0</b>	<b>16,6</b>	<b>101,1</b>	<b>597</b>		

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
	203,3	217,3	899,0	6214,0			
<b>Среднее значение за период</b>	<b>20,3</b>	<b>21,7</b>	<b>89,9</b>	<b>621,4</b>			

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делта. 2011. - 584с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания для предприятий общественного питания / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебродлинформ, 2002. - 632с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Д. Марчука - М.Хлебродлинформ, 1996. - 617с.