



Индивидуальный предприниматель
Градобоева Светлана Алексеевна

**Примерное десятидневное меню
для организации питания детей спортивных
классов в возрасте 7 - 10 лет
(осень-зима)**

Утверждено.

Приказ № 304-у от 31.08.2021
Директор МАОУ
"СОШ №32 им. Г.А. Сборщикова"
г. Перми



/ Гликсон А.М.

Разработано.

Индивидуальный предприниматель
Градобоева Светлана Алексеевна



/ Градобоева С.А.

Пояснительная записка по составлению десятидневного, меню для учащихся школ возрастной категории 7-10 лет.

В школе организовано для учащихся возрастной, категории 7-10 лет двухразовое питание: завтрак и обед.

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии рассчитана из расчета: завтрак-35%, обед-35% (общая на День - 60%). Дополнительно учащимся предлагается полдник (полдник – 15%, общая на день - 75%), состоящий из хлебобулочных и кондитерских изделий собственного, производства и напитка.

При формировании основного горячего питания учащихся в представленном десятидневном меню отдается предпочтение шадящему способу приготовления блюд и пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом - продуктам, являющимся источником белка, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и других, незаменимых пищевых веществ.

В качестве источника белка в составе рациона питания, использованы мясо говядины, куры, рекомендуемые виды рыбы, куриное яйцо. В качестве основного источника животных жиров, в рацион введены натуральные мясные и молочные продукты, включая сладко-сливочное масло, исключая крестьянское и топленое, масло с добавками.

При составлении договоров с поставщиками, обращалось внимание на пищевую ценность белковых продуктов, предпочтение отдавалось поставщикам, обеспечивающим натуральными молоком, сметаной, сыром.

При приобретении мясных, рыбных продуктов предпочтение отдается полуфабрикатам, не содержащим консерванты.

В качестве источника витаминов и минеральных веществ в меню использованы плоды и овощи, фрукты, соки. При приобретении соков и напитков в промышленной упаковке предпочтение отдается витаминизированным сокам, нектарам с 50-100% содержанием соковых (сухих) веществ.

В целях профилактики йододефицитных состояний учащихся используется йодированная соль.

В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот и жирорастворимых витаминов в меню введены растительные масла нерафинированные.

Для расширения минерального состава пищи в меню включены овощные гарниры, салаты, подгарнировки со свеклой, морковью, капустой, огурцами, помидорами, использованы изюм, сухофрукты.

В рационах отсутствуют химические консерванты, ароматизаторы, красители и другие пищевые добавки.

"Утверждаю"

/Градобоева С.А./

"Согласовано"

/Гликсон А.М./

ИП Градобоева С.А.

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

День 1

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe

ЗАВТРАК

268/2013	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,61	7,81	34,54	230,93	0,07	0,20	1,06	20,0	159,85	161,30	33,54	0,51
496/2013	КАКАО С МОЛОКОМ (1)	200	3,53	2,95	25,00	140,65	0,04	0,16	0,90		130,44	114,65	27,75	0,82
100/2013	СЫР ПОРЦИОННО 15	15	3,84	3,92		50,60	0,01	0,06	0,11	31,5	147,00	87,00	7,50	0,11
112/2013	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦИОННЫЕ	150	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 16,00 15,66 97,96 596,71 0,22 0,46 17,07 51,5 470,89 417,35 90,49 5,62

ОБЕД

50/2013	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,86	3,05	5,02	50,97	0,01	0,02	5,70		28,45	26,07	12,98	0,86
143/2013	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	2,28	6,38	15,28	127,77	0,03	0,04	18,41	35,0	44,64	32,68	12,66	0,49
335/2013	СУФЛЕ РЫБНОЕ 90	90	20,92	14,32	6,70	239,40	0,04	0,16	0,50	67,0	91,20	91,12	11,61	0,61
429/2013	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,18	6,64	21,66	159,33	0,01	0,04	0,20	27,0	41,01	25,65	4,04	0,12
518/2013	СОК НАТУРАЛЬНЫЙ РАЗЛИВНОЙ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 30,73 31,03 96,86 790,01 0,17 0,29 28,81 129,0 230,70 236,62 59,49 6,05

ПОЛДНИК

559/2013	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" С ИЗЮМОМ (100)	100	8,38	6,48	59,62	330,30	0,14	0,06		30,7	21,62	81,16	14,41	1,14
----------	-----------------------------------	-----	------	------	-------	--------	------	------	--	------	-------	-------	-------	------

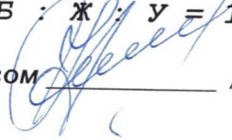
N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
493/2013	ЧАЙ С/С ШК	200	0,02	0,01	14,97	60,02			0,01		0,95	0,82	0,44	0,13
Итого по подменю:			8,40	6,49	74,59	390,32	0,14	0,06	0,01	30,7	22,57	81,98	14,85	1,27
Итого за день: 0,00 руб.			55,13	53,18	269,41	1777,04	0,53	0,81	45,89	211,3	724,16	735,95	164,83	12,94

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	20,78	19,82	27,83	24,59
Обед: 30-35 %	34,83	33,47	27,50	30,37
Полдник: 15 %	10,91	8,22	22,27	16,61
Итого за день: 65-75 %	66,52	61,51	77,59	71,57

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,9 : 5,1

Директор  // 

Зав. производством  //

Калькулятор  //

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
515/2013	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,60	5,00	9,46	105,24	0,08	0,30	1,80		252,00	190,00	30,00	0,20

Итого по подменю:

13,44 21,14 72,36 533,52 0,21 0,35 1,80 5,0 268,75 260,07 42,17 1,19

Итого за день: 0,00 руб.

43,80 80,89 265,93 1968,47 0,73 0,69 71,39 174,2 460,26 735,81 159,65 9,01

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

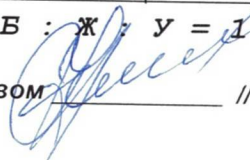
Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	25,60	44,11	21,53	28,98
Обед: 30-35 %	13,83	31,52	33,43	30,42
Полдник: 15 %	17,45	26,76	21,60	22,70
Итого за день: 65-75 %	56,88	102,39	76,55	82,10

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,8 : 5,9

Директор

 // 

Зав. производством



Калькулятор



"Утверждаю"

/Градобоева С.А./

ИП Градобоева С.А.

"Согласовано"

/Ликсон А.М./

День 3

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe

ЗАВТРАК

301/2013	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	170	15,18	24,45	3,93	296,52	0,10	0,57	0,59	313,8	154,10	269,15	23,02	2,79
501/2013	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,84	2,51	14,73	92,81	0,04	0,15	0,91		127,15	96,25	15,00	0,13
100/2013	СЫР ПОРЦИОННО 15	15	3,84	3,92		50,60	0,01	0,06	0,11	31,5	147,00	87,00	7,50	0,11
112/2013	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦИОННЫЕ	150	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 24,88 31,86 57,08 614,46 0,25 0,82 16,61 345,3 461,85 506,80 67,22 7,21

ОБЕД

48/2013	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ 60	60	0,96	6,05	1,95	66,13	0,01	0,01	15,18		25,19	18,67	8,62	0,34
145/2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (2)	250	5,50	5,63	19,23	149,69	0,11	0,05	1,63		48,44	111,21	27,47	1,44
346/2013	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	90	11,87	4,31	4,66	105,08	0,09	0,13	1,10	43,8	56,76	185,92	38,49	0,98
414/2013	РИС ОТВАРНОЙ	150	4,03	6,86	42,01	245,95	0,04	0,03		27,0	9,80	83,81	27,23	0,58
518/2013	СОК НАТУРАЛЬНЫЙ РАЗЛИВНОЙ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 25,85 23,49 116,05 779,39 0,33 0,25 21,91 70,8 165,59 460,71 120,01 7,31

ПОЛДНИК

517/2013	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	200	8,00	3,00	28,60	173,40	0,06	0,30	1,20	20,0	248,00	190,00	30,00	0,20
----------	------------------	-----	------	------	-------	--------	------	------	------	------	--------	--------	-------	------

Итого за день:	0,00 руб.	65,34	61,72	273,92	1912,80	0,75	1,43	39,97	456,5	898,44	1222,97	230,56	16,20
----------------	-----------	-------	-------	--------	---------	------	------	-------	-------	--------	---------	--------	-------

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
<i>Завтрак: 20-25 %</i>	32 , 31	40 , 33	15 , 62	25 , 34
<i>Обед: 30-35 %</i>	26 , 82	28 , 97	27 , 65	28 , 05
<i>Полдник: 15 %</i>	18 , 97	8 , 06	30 , 09	22 , 08
<i>Итого за день: 65-75 %</i>	78 , 10	77 , 37	73 , 36	75 , 47

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 4,1

Директор ОК // Вилков

Зав. производством  //

Калькулятор _____ //



"Утверждаю"

/Градобоева С.А./

ИП Градобоева С.А.



"Согласовано"

/Гликсон А.М./

День 4

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА														
N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
313/2013	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩ МОЛОКОМ	150/20	32,36	14,59	32,15	389,37	0,09	0,46	0,49	62,1	238,63	315,57	42,86	0,72
495/2013	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,42	1,25	17,34	86,33	0,02	0,08	0,46		63,95	48,32	7,94	0,18
573/2013	БУЛОЧКА "ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	50	6,15	5,74	46,39	261,85	0,09	0,09	0,14	33,0	38,80	72,16	11,91	0,90
112/2013	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦИОННЫЕ	150	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 42,95 22,56 134,30 912,08 0,30 0,67 16,09 95,2 374,98 490,45 84,41 5,98

ОБЕД

59/2013	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	60	0,83	6,05	4,84	77,13	0,01	0,02	5,43		31,56	25,89	12,63	0,85
134/2013	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	2,44	7,45	17,81	148,50	0,02	0,02	1,78	15,0	25,90	27,48	10,45	0,34
385/2013	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВОЙ	90	14,78	14,27	6,29	212,70	0,06	0,15		35,5	24,62	156,93	18,40	2,28
423/2013	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 75	75	2,05	2,89	8,64	68,78	0,04	0,05	41,90	13,5	45,64	36,73	19,03	0,73
429/2013	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 75	75	1,59	3,32	10,83	79,58	0,08	0,07	12,70	13,5	26,81	49,37	16,51	0,63
519/2013	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,68	0,28	24,63	103,76	0,01	0,06	200,00		12,45	3,40	3,40	0,65
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 24,86 34,70 101,24 817,19 0,28 0,38 261,81 77,5 178,38 346,90 90,62 6,65

ПОЛДНИК

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
563/2013	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ /100/	100	8,12	8,44	58,94	344,24	0,12	0,06		48,3	18,33	72,71	11,62	1,02
493/2013	ЧАЙ С/С ШК	200	0,02	0,01	14,97	60,02			0,01		0,95	0,82	0,44	0,13

Итого по подменю: 8,14 8,45 73,91 404,26 0,12 0,06 0,01 48,3 19,28 73,53 12,06 1,15

Итого за день: 0,00 руб. 75,95 65,71 309,45 2133,53 0,70 1,11 277,91 221,1 572,64 910,88 187,09 13,78

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой степени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	55,78	28,56	38,67	38,01
Обед: 30-35 %	30,35	43,56	24,56	31,16
Полдник: 15 %	10,57	10,70	22,06	17,20
Итого за день: 65-75 %	96,70	82,81	85,30	86,36

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,9 : 3,8

Директор Ск // Семанова

Зав. производством Семанова //

Калькулятор Семанова //

"Утверждаю"

Градобоева С.А./

ИП Градобоева С.А.

"Согласовано"

Гликсон А.М./

День 5

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА														
N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
4/2013	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ 60	60	0,99	6,05	5,78	81,50	0,02	0,02	22,98		30,32	19,94	10,61	0,39
343/2013	РЫБА.ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	70/70	18,27	13,06	6,53	216,76	0,03	0,03	6,30		11,02	23,78	12,93	0,45
414/2013	РИС ОТВАРНОЙ	150	4,03	6,86	42,01	245,95	0,04	0,03		27,0	9,80	83,81	27,23	0,58
493/2013	ЧАЙ С/С ШК	200	0,02	0,01	14,97	60,02			0,01		0,95	0,82	0,44	0,13
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подмену:

25,73 26,36 93,01 712,16 0,14 0,09 29,29 27,0 61,69 166,25 59,41 2,43

ОБЕД

7/2013	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 60	60	0,69	6,05	5,44	78,93	0,03	0,04	2,64		14,31	29,16	20,06	0,38
142/2013	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	2,27	8,20	9,74	121,81	0,03	0,05	25,17	22,5	61,60	41,35	16,75	0,68
412/2013	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	14,37	11,43	9,30	197,57	0,09	0,13	1,54	26,6	54,89	141,97	19,23	1,16
237/2013	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,73	7,85	39,45	263,34	0,30	0,15		27,0	26,46	209,90	138,66	4,72
518/2013	СОК НАТУРАЛЬНЫЙ РАЗЛИВНОЙ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подмену:

29,55 34,17 112,13 874,19 0,53 0,40 33,35 76,1 182,66 483,48 212,90 10,91

ПОЛДНИК

ДОП	кондитерское изделие	1 шт	1,46	2,43	21,03	111,83		0,02		21,6	7,33	18,33	2,00	0,07
-----	----------------------	------	------	------	-------	--------	--	------	--	------	------	-------	------	------

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
518/2013	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 2,46 2,63 41,03 197,63 0,02 0,04 4,00 21,6 21,33 32,33 10,00 2,87

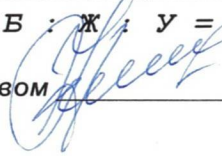
Итого за день: 0,00 руб. 57,74 63,16 246,17 1783,98 0,69 0,53 66,64 124,8 265,68 682,06 282,31 16,21

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	10,79	26,38	26,35	24,42
Обед: 30-35 %	38,38	43,25	31,27	35,94
Полдник: 15 %	3,19	3,33	12,25	8,41
Итого за день: 65-75 %	52,36	72,96	69,87	68,77

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,4 : 5,8

Директор  // 

Зав. производством  //

Калькулятор  //

"Утверждаю"

Градобоева С.А./

"Согласовано"

Гликсон А.М./

ИП Градобоева С.А.

День 6

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

МАУП СОШ № 32 МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОБЩЕГО СЛА														
N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
2/2013	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ 60	60	0,68	6,08	6,37	82,96	0,02	0,02	12,78		28,78	19,71	11,51	0,61
293/2013	МАКАРОННИК С МЯСОМ С СОУСОМ	200/50	43,42	38,25	107,52	948,07	0,36	0,36	1,76	39,0	108,66	443,44	62,32	6,42
494/2013	ЧАЙ С ЛИМОНОМ ШК	200	0,08	0,01	15,18	61,18			28,01		3,75	2,36	1,28	0,17
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 46,60 44,72 152,79 1200,14 0,43 0,39 42,55 39,0 150,79 503,41 83,31 8,08

ОБЕД

106/2013	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,48	0,06	1,50	8,46	0,02	0,02	6,00		13,80	25,20	8,40	0,36
154/2013	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ 250	250	2,30	7,40	15,11	136,23	0,03	0,04	15,03	15,0	38,80	43,58	16,35	0,52
525/2013	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	205	22,33	18,63	41,57	423,20	0,16	0,19	0,78	41,7	36,77	224,56	29,60	3,22
510/13	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИН И ЯБЛОК	200	0,48	0,20	26,14	108,28	0,03	0,02	27,00		19,00	12,50	7,90	0,84
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 28,08 26,73 112,52 802,91 0,30 0,28 48,81 56,7 119,77 352,94 72,45 6,11

ПОЛДНИК

517/2013	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	200	8,00	3,00	28,60	173,40	0,06	0,30	1,20	20,0	248,00	190,00	30,00	0,20
550/2013	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ 100	100	9,37	10,34	49,94	330,25	0,13	0,10	0,10	66,5	83,97	112,59	15,83	1,04

Итого по подменю: 17,37 13,34 78,54 503,65 0,19 0,40 1,30 86,5 331,97 302,59 45,83 1,24

Итого за день: 0,00 руб. 92,05 84,79 343,85 2506,70 0,92 1,07 92,66 182,2 602,53 1158,94 201,59 15,43

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

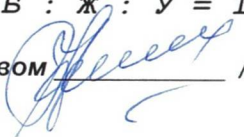
Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	60,52	56,61	44,19	50,26
Обед: 30-35 %	35,82	33,71	30,96	32,54
Полдник: 15 %	22,56	16,89	23,44	21,43
Итого за день: 65-75 %	118,90	107,20	98,59	104,24

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,9 : 3,6

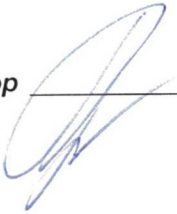
Директор

 // 

Зав. производством

 //

Калькулятор

 //

"Утверждаю"

/Градобоева С.А./

ИП Градобоева С.А.

"Согласовано"

/Бликсон А.М./

День 7

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe

ЗАВТРАК

260/2013	КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ	200	5,28	11,52	28,86	240,29	0,10	0,17	0,92	40,0	146,28	150,28	32,59	0,67
496/2013	КАКАО С МОЛОКОМ (1)	200	3,53	2,95	25,00	140,65	0,04	0,16	0,90		130,44	114,65	27,75	0,82
100/2013	СЫР ПОРЦИОННО 10	10	2,56	2,61		33,73		0,04	0,07	21,0	98,00	58,00	5,00	0,07
112/2013	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦИОННЫЕ	150	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
579/2013	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	60	4,24	7,53	40,96	248,61	0,06	0,05	0,05	39,5	17,72	42,93	6,67	0,55
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 18,63 25,59 133,24 837,81 0,30 0,46 16,94 100,5 426,04 420,26 93,71 6,29

ОБЕД

107/2013	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 60	60	0,48	0,06	1,02	7,80	0,01	0,01	3,00		13,80	14,40	8,40	0,36
128/2013	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,15	6,17	13,99	120,10	0,04	0,05	18,02	7,5	40,08	44,95	22,50	1,07
369/2013	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 200 ШК	200	21,37	21,84	19,27	359,30	0,08	0,17	4,23	25,4	34,51	207,60	28,39	3,14
520/2013	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200			19,96	79,84					0,60			0,06
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 26,49 28,51 82,44 693,78 0,19 0,24 25,25 32,9 100,39 314,05 69,49 5,80

ПОЛДНИК

564/2013	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (100)	100	7,84	16,14	62,90	428,28	0,13	0,05		5,0	16,75	70,07	12,17	0,99
----------	------------------------	-----	------	-------	-------	--------	------	------	--	-----	-------	-------	-------	------



"Утверждаю"

Градобоева С.А./

ИП Градобоева С.А.



Гликсон А.М./

День 8

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe

ЗАВТРАК

350/2013	РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ (90)	90	12,97	8,19	10,62	168,20	0,11	0,18	2,26	61,2	78,12	208,54	40,48	1,29
427/2013	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ	150	4,74	6,25	29,13	192,02	0,03	0,07	0,41		58,11	49,30	7,95	0,14
493/2013	ЧАЙ С/С ШК	200	0,02	0,01	14,97	60,02			0,01		0,95	0,82	0,44	0,13
105/2013	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	0,05	8,25	0,08	74,77		0,01		40,0	2,40	3,00		0,02
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 20,20 23,08 78,52 602,94 0,19 0,27 2,68 101,2 149,18 299,56 57,07 2,46

ОБЕД

59/2013	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	60	0,83	6,05	4,84	77,13	0,01	0,02	5,43		31,56	25,89	12,63	0,85
146/2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250/30	2,48	4,01	15,46	107,90	0,02	0,02	1,00	10,8	18,50	21,63	3,92	0,35
412/2013	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	14,37	11,43	9,30	197,57	0,09	0,13	1,54	26,6	54,89	141,97	19,23	1,16
423/2013	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	4,10	5,79	17,28	137,56	0,08	0,11	83,81	27,0	91,28	73,45	38,05	1,47
518/2013	СОК НАТУРАЛЬНЫЙ РАЗЛИВНОЙ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 25,27 27,92 95,08 732,70 0,28 0,31 95,78 64,4 221,63 324,04 92,03 7,80

ПОЛДНИК

540/13	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ /100/	100	6,61	3,37	72,19	345,55	0,11	0,06	0,25	20,3	23,00	65,46	13,33	1,48
--------	---------------------------	-----	------	------	-------	--------	------	------	------	------	-------	-------	-------	------

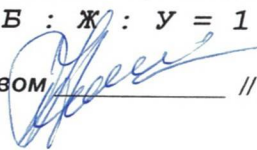
N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
507/2013	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД	200	0,16	0,16	18,89	77,64	0,01	0,01	4,00		6,85	4,40	3,60	0,93
Итого по подменю:			6,77	3,53	91,08	423,19	0,12	0,07	4,25	20,3	29,85	69,86	16,93	2,41
Итого за день: 0,00 руб.			52,24	54,53	264,68	1758,83	0,59	0,65	102,71	185,9	400,66	693,46	166,03	12,67

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой степени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	22,77	28,54	14,76	20,03
Обед: 30-35 %	31,52	35,09	23,75	28,28
Полдник: 15 %	8,79	4,47	27,19	18,01
Итого за день: 65-75 %	63,08	68,10	65,70	66,33

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,1 : 4,5

Директор  // 

Зав. производством 

Калькулятор 

"Утверждаю"

Градобоева С.А./

ИП Градобоева С.А.

"Согласовано"

Гликсон А.М./

День 9

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe

ЗАВТРАК

314/2013	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150/50	29,83	15,06	60,20	495,69	0,12	0,53	0,74	74,0	322,62	361,75	54,20	1,33
501/2013	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,84	2,51	14,73	92,81	0,04	0,15	0,91		127,15	96,25	15,00	0,13
100/2013	СЫР ПОРЦИОННО 15	15	3,84	3,92		50,60	0,01	0,06	0,11	31,5	147,00	87,00	7,50	0,11
112/2013	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦИОННЫЕ	150	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
542/2013	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ	60	3,71	4,13	38,48	205,91	0,06	0,04	0,13	19,8	22,42	39,85	7,84	0,88
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 43,24 26,60 151,83 1019,54 0,33 0,82 16,89 125,3 652,79 639,25 106,24 6,63

ОБЕД

48/2013	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ 60	60	0,96	6,05	1,95	66,13	0,01	0,01	15,18		25,19	18,67	8,62	0,34
159/13	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	250	5,08	6,78	24,32	178,84	0,05	0,14	1,04	20,0	122,90	93,55	16,38	0,27
405/2013	КУРИЦА В СОУСЕ С ТОМАТОМ	70/50	25,79	29,73	4,86	390,19	0,15	0,24	8,15	96,3	44,64	237,47	35,95	2,21
291/2013	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,64	6,23	36,52	224,74	0,09	0,03		27,0	18,67	47,90	8,60	0,89
510/13	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИН И ЯБЛОК	200	0,48	0,20	26,14	108,28	0,03	0,02	27,00		19,00	12,50	7,90	0,84
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 40,44 49,43 121,99 1094,92 0,39 0,45 51,37 143,3 241,80 457,19 87,65 5,72

ПОЛДНИК

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
555/2013	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ (100)	100	7,24	13,76	61,30	398,00	0,10	0,08		77,0	19,95	70,33	10,24	1,00
503/2013	КИСЕЛЬ	200	0,02		32,06	128,34			0,53		2,94	2,16	0,72	0,05

Итого по подменю: 7,26 13,76 93,36 526,34 0,10 0,08 0,53 77,0 22,89 72,49 10,96 1,05

Итого за день: 0,00 руб. 90,94 89,79 367,18 2640,80 0,82 1,35 68,79 345,6 917,48 1168,93 204,85 13,40

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой степени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	56,16	33,67	43,91	42,58
Обед: 30-35 %	49,92	62,06	30,13	42,51
Полдник: 15 %	9,43	17,42	27,87	22,40
Итого за день: 65-75 %	115,51	113,15	101,91	107,48

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 3,8

Директор С.К. Симонов

Зав. производством А.С. Симонов

Калькулятор А.С. Симонов



ИП Градобоева С.А.

День 10

МАОУ "СОШ № 32" МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ ОСЕНЬ-ЗИМА

МАОУ СОШ № 32 МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ 7-10 ЛЕТ СОЗДАНО														
N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
357/2013	МЯСО ГОВЯДИНА ОТВАРНОЕ	50	15,09	12,96	0,16	177,71	0,05	0,12	0,20		15,27	154,94	18,54	2,26
423/2013	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	4,10	5,79	17,28	137,56	0,08	0,11	83,81	27,0	91,28	73,45	38,05	1,47
107/2013	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 60	60	0,48	0,06	1,02	7,80	0,01	0,01	3,00		13,80	14,40	8,40	0,36
494/2013	ЧАЙ С ЛИМОНОМ ШК	200	0,08	0,01	15,18	61,18			28,01		3,75	2,36	1,28	0,17
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	20	0,14	0,14	8,96	37,61	0,02	0,01			3,60	18,40	4,00	0,58

Итого по подменю: 22,17 19,20 57,36 492,18 0,19 0,25 115,02 27,0 133,70 283,05 74,47 5,14

ОБЕД

4/2013	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ 60	60	0,99	6,05	5,78	81,50	0,02	0,02	22,98		30,32	19,94	10,61	0,39
144/2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,65	4,81	21,64	152,50	0,17	0,05	1,50	20,0	32,94	79,20	26,78	1,54
381/2013	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ 90	90	16,31	18,24	9,44	267,12	0,07	0,15	0,19	25,2	49,02	180,43	23,19	2,38
237/2013	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 150/ШК/	150	8,73	7,85	39,45	263,33	0,30	0,15		27,0	26,46	209,90	138,66	4,72
518/2013	СОК НАТУРАЛЬНЫЙ РАЗЛИВНОЙ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
108/2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6,00	19,50	4,20	0,30
109/2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	30	0,21	0,20	13,44	56,42	0,03	0,01			5,40	27,60	6,00	0,87

Итого по подменю: 35,17 37,59 124,51 976,99 0,64 0,40 28,67 72,2 164,14 550,57 217,44 13,00

ПОЛДНИК

ДОП	кондитерское изделие	1 шт	1,46	2,43	21,03	111,83		0,02		21,6	7,33	18,33	2,00	0,07
-----	----------------------	------	------	------	-------	--------	--	------	--	------	------	-------	------	------

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
518/2013	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200	1,00	0,20	20,00	85,80	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 2,46 2,63 41,03 197,63 0,02 0,04 4,00 21,6 21,33 32,33 10,00 2,87

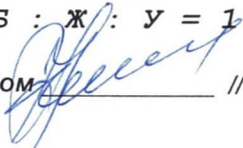
Итого за день: 0,00 руб. 59,80 59,42 222,90 1666,80 0,85 0,69 147,69 120,8 319,17 865,95 301,91 21,01

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	28,79	24,30	15,71	20,08
Обед: 30-35 %	44,04	47,27	31,90	38,26
Полдник: 15 %	3,19	3,33	12,25	8,41
Итого за день: 65-75 %	76,03	74,90	59,86	66,75

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 3,4

Директор  // С. С. С.

Зав. производством  //

Калькулятор  //