

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №1»

Романова Ольга Ильинична

«17» 2022г



УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель

Олейник Андрей Александрович

«17» 2022г

«17» 2022г.



**Основное (организованное) десятидневное меню трехразового питания (завтраки, обеды, полдники)**

**для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования**

**Для пищеблоков доготовочных организаций Возраст с 12 лет и старше. (ОВЗ и инвалиды 1 смена)**

**2022 учебный год**

Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012г.

Сборник для школ Москва ДеЛи плюс -2017г.

ПП - Промышленное производство

**Основное (организованное) десятидневное меню трехразового питания (завтраки, обеды, полдники)  
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования  
Для пищеблоков доготовочных организаций Возраст с 12 лет и старше. (ОВЗ и инвалиды 1 смена) 2022год**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая цен	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1, день 1</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша манная молочная с маслом	250	5,37	9,43	37,27	256,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №181
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00	Промышленное производство
	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	20	0,56	0,11	18,26	68,20	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	1,06	20,13	110,46	Промышленное производство
		<b>550,00</b>	<b>21,83</b>	<b>17,41</b>	<b>112,92</b>	<b>683,66</b>	
<b>Обед</b>							
	Суп картофельный с рыбой	250	13,63	6,21	8,40	124,28	сб.Москва 2004г №41
	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом	200	6,89	13,27	43,92	183,42	сб.Москва Дели плюс 2017г №203
	Птица тушенная с овощами в соусе	90	16,95	10,47	35,73	305,30	сб.Москва Дели плюс 2017г №292
	Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №349
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>50,95</b>	<b>39,57</b>	<b>156,39</b>	<b>1002,52</b>	
<b>Полдник</b>							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\150	0,4	0,4	9,80	70,00	Промышленное производство
		<b>350,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>246,30</b>	
Итого за завтрак:		<b>550,00</b>	<b>21,83</b>	<b>17,41</b>	<b>112,92</b>	<b>683,66</b>	
Итого за обед:		<b>800,00</b>	<b>50,95</b>	<b>39,57</b>	<b>156,39</b>	<b>1002,52</b>	
Итого за полдник:		<b>350,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>	
		<b>1700,00</b>	<b>73,78</b>	<b>57,38</b>	<b>312,11</b>	<b>1909,48</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



2							
12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 2							
Завтрак							
	Макароны отварные с сыром	250	17,53	20,98	51,10	464,40	сб.Москва Дели плюс 2017г №204
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №378
	Салат из белокочанной капусты	60	0,18	0,40	17,84	76,42	сб.Москва Дели плюс 2017г №45
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>570,00</b>	<b>24,42</b>	<b>23,40</b>	<b>115,82</b>	<b>773,22</b>	
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	2,27	13,96	149,06	сб.Москва Дели плюс 2017г №103
	Тфтели мясные с подливом основным	90	5,83	8,75	10,25	111,00	Промышленное производство
	Пюре картофельное	200	4,08	6,40	27,25	183,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №312
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №342
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>22,71</b>	<b>18,25</b>	<b>110,32</b>	<b>709,06</b>	
Полдник							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №378
	Хлебобулочное изделие	1\150	8,35	3,20	44,85	214,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №428
		<b>350,00</b>	<b>9,87</b>	<b>4,55</b>	<b>60,75</b>	<b>295,00</b>	
	Итого за завтрак:	<b>570,00</b>	<b>24,42</b>	<b>23,40</b>	<b>115,82</b>	<b>773,22</b>	
	Итого за обед:	<b>800,00</b>	<b>22,71</b>	<b>18,25</b>	<b>110,32</b>	<b>709,06</b>	
	Итого за полдник:	<b>350,00</b>	<b>9,87</b>	<b>4,55</b>	<b>60,75</b>	<b>295,00</b>	
		<b>1720,00</b>	<b>57,00</b>	<b>46,20</b>	<b>286,89</b>	<b>1777,28</b>	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							
Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012							
Согласовано: Директор школы							



3							
12 лет и старше							
				Пищевые вещества			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 1, день 3							
Завтрак							
	Бутерброд: батон с ветчиной	30\10	6,20	5,48	14,76	133,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №4
	Каша кукурузная молочная жидкая с маслом	200\10	7,54	10,77	32,25	288,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №174
	Чай без сахара	200	0,40	0,10	0,08	2,80	сб.Москва Дели плюс 2017г №375
	Яблоко печеное	60	0,20	0,50	18,84	86,42	сб.Москва Дели плюс 2017г №372
	Хлеб ржаной	40	3,14	0,40	19,32	93,52	Промышленное производство
		<b>550,00</b>	<b>17,48</b>	<b>17,25</b>	<b>85,25</b>	<b>603,74</b>	
Обед							
	Суп крестьянский с крупой	270	1,59	5,31	6,57	65,88	сб.Москва Дели плюс 2017г №98
	Плов из птицы	270	16,13	14,13	42,83	277,15	сб.Москва Дели плюс 2017г №291
	Напиток Лимонный	200	0,20	0,00	26,00	106,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №346
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>23,11</b>	<b>20,11</b>	<b>106,38</b>	<b>600,43</b>	
Полдник							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\150	0,4	0,4	9,8	70,00	Промышленное производство
		<b>350,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>246,30</b>	
Итого за завтрак:		<b>550,00</b>	<b>17,48</b>	<b>17,25</b>	<b>85,25</b>	<b>603,74</b>	
Итого за обед:		<b>800,00</b>	<b>23,11</b>	<b>20,11</b>	<b>106,38</b>	<b>600,43</b>	
Итого за полдник:		<b>350,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>246,30</b>	
		<b>1700,00</b>	<b>41,59</b>	<b>37,76</b>	<b>234,43</b>	<b>1450,47</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы

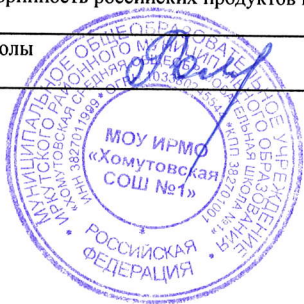


4							
12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 4							
Завтрак							
	Бутерброд: батон с джемом	40\25	0,13	0,18	23,63	92,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №2
	Пельмени отварные г\ф с маслом сливочным	200\10	17,09	14,13	40,92	315,56	Промышленное производство
	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №379
	Кондитерское изделие (пряник)	40	0,87	3,42	4,65	34,87	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	40	3,14	0,40	19,32	93,52	Промышленное производство
		<b>555,00</b>	<b>24,40</b>	<b>20,81</b>	<b>104,47</b>	<b>636,55</b>	
Обед							
	Борщ с капустой и картофелем	270	2,70	3,02	14,68	112,05	сб.Москва Дели плюс 2017г №82
	Жаркое по-домашнему (говядина)	260	30,09	33,59	30,79	521,85	сб.Москва Дели плюс 2017г №259
	Компот из свежих фруктов	200	0,16	0,12	24,08	98,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №342
	Хлеб ржаной	30	6,46	1,06	20,13	110,46	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>42,45</b>	<b>38,11</b>	<b>109,36</b>	<b>936,76</b>	
Полдник							
	Кисломолочный напиток	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\150	5,4	10,3	46,6	214,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №428
		<b>350,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
Итого за завтрак:							
		<b>555,00</b>	<b>24,40</b>	<b>20,81</b>	<b>104,47</b>	<b>636,55</b>	
Итого за обед:							
		<b>800,00</b>	<b>42,45</b>	<b>38,11</b>	<b>109,36</b>	<b>936,76</b>	
Итого за полдник:							
		<b>350,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
		<b>1705,00</b>	<b>78,19</b>	<b>74,24</b>	<b>280,51</b>	<b>1939,53</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



5							
12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 5							
Завтрак							
	Каша рисовая молочная с ягодами	250\10	8,18	5,22	43,15	231,25	сб.Москва Дели плюс 2017г №177
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Кондитерское изделие (зефир)	30	1,89	0,04	13,60	55,40	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	1,06	20,13	110,46	Промышленное производство
		<b>560,00</b>	<b>23,65</b>	<b>10,18</b>	<b>114,14</b>	<b>610,11</b>	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,76	4,95	7,90	89,75	сб.Москва Дели плюс 2017г №88
	Тефтели мясные с подливом основным	100	6,83	9,75	10,90	112,00	Промышленное производство
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,05	11,93	49,81	317,49	сб.Москва Дели плюс 2017г №171
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб.Москва Дели плюс 2017г №388
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,80	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>24,74</b>	<b>27,50</b>	<b>115,43</b>	<b>735,24</b>	
Полдник							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,82	0,16	24,00	100,2	Промышленное
	Фрукт свежий	1\150	0,4	0,4	9,8	70,00	Промышленное
		<b>350,00</b>	<b>1,22</b>	<b>0,56</b>	<b>33,8</b>	<b>170,20</b>	
	Итого за завтрак:	<b>560,00</b>	<b>23,65</b>	<b>10,18</b>	<b>114,14</b>	<b>610,11</b>	
	Итого за обед:	<b>800,00</b>	<b>24,74</b>	<b>27,50</b>	<b>115,43</b>	<b>735,24</b>	
	Итого за полдник	<b>350,00</b>	<b>1,22</b>	<b>0,56</b>	<b>33,8</b>	<b>170,20</b>	
		<b>1710,00</b>	<b>49,61</b>	<b>38,24</b>	<b>263,37</b>	<b>1515,55</b>	

\* Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г

Согласовано: Директор школы



12 лет и старше Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая цен	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2, день 1</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Бутерброд: батон с сыром	30\10	6,27	7,86	14,83	155,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №3
	Чай с сахаром с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №377
	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	8,87	18,78	13,18	291,25	сб.Москва Дели плюс 2017г №183
	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	20	0,36	0,04	16,26	65,20	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Промышленное производство
		<b>550,00</b>	<b>17,87</b>	<b>27,14</b>	<b>79,23</b>	<b>665,41</b>	
<b>Обед</b>							
	Суп картофельный с бобовыми	270	4,39	4,22	13,23	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №102
	Пельмени отварные п\ф с маслом сливочным	240\10	19,53	16,15	46,76	403,45	Промышленное производство
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб.Москва Дели плюс 2017г №388
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>29,87</b>	<b>21,41</b>	<b>120,19</b>	<b>796,61</b>	
<b>Полдник</b>							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,4	9,8	47,00	Промышленное производство
		<b>0,300</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>	
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>550,00</b>	<b>17,87</b>	<b>27,14</b>	<b>79,23</b>	<b>665,41</b>	
	<b>Итого за обед:</b>	<b>800,00</b>	<b>29,87</b>	<b>21,41</b>	<b>120,19</b>	<b>796,61</b>	
	<b>Итого за полдник:</b>	<b>300,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>	
		<b>1650,00</b>	<b>48,74</b>	<b>48,95</b>	<b>242,22</b>	<b>1685,32</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



2							
12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергитическая к	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2, день 2							
Завтрак							
	Вареники с овощным фаршем	180	10,23	17,50	6,25	258,75	Промышленное производство
	Бутерброд: батон с джемом	30\20	0,10	0,10	27,83	87,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №2
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №378
	Фрукты свежие в ассортименте	100	0,80	0,20	7,50	47,00	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>550,00</b>	<b>14,80</b>	<b>19,50</b>	<b>68,78</b>	<b>530,75</b>	
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,68	2,83	17,45	118,25	сб.Москва Дели плюс 2017г №103
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб.Москва Дели плюс 2017г №260
	Макаронные изделия отварные	200	7,64	8,09	42,64	274,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №202
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №342
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>26,31</b>	<b>18,86</b>	<b>127,55</b>	<b>916,35</b>	
Полдник							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №378
	Хлебобулочное изделие	1\100	8,35	3,20	44,85	145,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №428
		<b>0,300</b>	<b>9,87</b>	<b>4,55</b>	<b>60,75</b>	<b>226,00</b>	
Итого за завтрак:							
		<b>550,00</b>	<b>14,80</b>	<b>19,50</b>	<b>68,78</b>	<b>530,75</b>	
Итого за обед:							
		<b>800,00</b>	<b>26,31</b>	<b>18,86</b>	<b>127,55</b>	<b>916,35</b>	
Итого за полдник:							
		<b>300,00</b>	<b>9,87</b>	<b>4,55</b>	<b>60,75</b>	<b>226,00</b>	
		<b>1650,00</b>	<b>50,98</b>	<b>42,91</b>	<b>257,08</b>	<b>1673,10</b>	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							
Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012							
Согласовано: Директор школы							





3								
12 лет и старше								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2, день 3								
Завтрак								
	Суп молочный с макаронными изделиями	260	7,54	6,84	19,33	171,36	сб.Москва Дели плюс 2017г №120	
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382	
	Масло порциями	20	0,16	14,50	0,26	132,00	Промышленное производство	
	Кекс с изюмом	30	6,00	8,10	22,21	116,00	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство	
		<b>550,00</b>	<b>20,82</b>	<b>33,30</b>	<b>79,06</b>	<b>632,36</b>		
Обед								
	Борщ с капустой и картофелем	250	3,12	3,50	17,00	129,68	сб.Москва Дели плюс 2017г №81	
	Тефтели мясные с подливом основным	90	5,83	8,75	10,25	111,00	Промышленное производство	
	Пюре картофельное	200	4,07	6,40	27,25	183,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №312	
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб.Москва Дели плюс 2017г №388	
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство	
		<b>800,00</b>	<b>18,88</b>	<b>19,60</b>	<b>106,24</b>	<b>663,28</b>		
Полдник								
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство	
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	47,00	Промышленное производство	
		<b>300,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>		
Итого за завтрак:		<b>550,00</b>	<b>20,82</b>	<b>33,30</b>	<b>79,06</b>	<b>632,36</b>		
Итого за обед:		<b>800,00</b>	<b>18,88</b>	<b>19,60</b>	<b>106,24</b>	<b>663,28</b>		
Итого за полдник:		<b>300,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>42,80</b>	<b>223,30</b>		
		<b>1650,00</b>	<b>40,70</b>	<b>53,30</b>	<b>228,10</b>	<b>1518,94</b>		

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



4							
12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2, день 4							
Завтрак							
	Бутерброд: батон с ветчиной	30\10	6,20	5,48	14,76	133,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №4
	Каша молочная из пшена и риса	250	7,60	13,97	41,85	325,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №175
	Яблоко печеное	60	0,20	0,50	18,84	86,42	сб.Москва Дели плюс 2017г №372
	Чай с сахаром, с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №377
	Хлеб ржаной	30	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
		<b>580,00</b>	<b>16,28</b>	<b>20,32</b>	<b>101,95</b>	<b>663,42</b>	
Обед							
	Рассольник Ленинградский	270	1,81	5,09	10,34	92,66	сб.Москва Дели плюс 2017г №96
	Плов из птицы	270	16,13	14,13	42,83	277,15	сб.Москва Дели плюс 2017г №291
	Витаминизированный напиток	200	0,00	0,00	194,00	330,00	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство
		<b>800,00</b>	<b>23,13</b>	<b>19,89</b>	<b>278,15</b>	<b>851,21</b>	
Полдник							
	Кисломолочный напиток	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,4	10,3	46,6	300,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №428
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>452,22</b>	
Итого за завтрак:							
		<b>580,00</b>	<b>16,28</b>	<b>20,32</b>	<b>101,95</b>	<b>663,42</b>	
Итого за обед:							
		<b>800,00</b>	<b>23,13</b>	<b>19,89</b>	<b>278,15</b>	<b>851,21</b>	
Итого за полдник:							
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>452,22</b>	
		<b>1680,00</b>	<b>50,75</b>	<b>55,53</b>	<b>446,78</b>	<b>1966,85</b>	

\* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

\*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



5								
12 лет и старше								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Пищевые вещества			Энергетическая п	№ рецепта, сборник
				Жиры	Углеводы			
Неделя 2, день 5								
Завтрак								
	Каша рисовая молочная с ягодами (клубника)	250\10	10,77	11,63	48,56	309,55	сб.Москва Дели плюс 2017г №171	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №379	
	Сыр порциями	10	2,32	2,95	0,00	36,00	Промышленное производство	
	Кондитерское изделие (вафли)	20	1,16	4,56	15,00	60,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №376	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство	
		<b>560,00</b>	<b>22,61</b>	<b>22,49</b>	<b>110,49</b>	<b>657,55</b>		
Обед								
	Суп крестьянский с крупой	250	1,85	6,15	7,61	79,30	сб.Москва Дели плюс 2017г №98	
	Бедро куриное в соусе основном	100	11,95	10,47	31,73	205,30	Промышленное производство	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	13,81	11,93	49,81	317,49	сб.Москва Дели плюс 2017г №171	
	Компот из ягод (облепиха)	200	1,04	6,00	8,00	92,00	сб.Пермь 2001г. №631	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,80	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	20	2,15	0,35	11,30	57,00	Промышленное производство	
		<b>800,00</b>	<b>33,08</b>	<b>35,14</b>	<b>123,21</b>	<b>821,89</b>		
Полдник								
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное	
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	46,70	Промышленное	
		<b>300,00</b>	<b>1,22</b>	<b>0,56</b>	<b>42,80</b>	<b>223,00</b>		
	Итого за завтрак:	<b>560,00</b>	<b>22,61</b>	<b>22,49</b>	<b>110,49</b>	<b>657,55</b>		
	Итого за обед:	<b>800,00</b>	<b>33,08</b>	<b>35,14</b>	<b>123,21</b>	<b>821,89</b>		
	Итого за полдник	<b>300,00</b>	<b>1,22</b>	<b>0,56</b>	<b>42,80</b>	<b>223,00</b>		
		<b>1660,00</b>	<b>56,91</b>	<b>58,19</b>	<b>276,50</b>	<b>1702,44</b>		

\* Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы

