

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №1»

Романова Ольга Ильинична



2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель

Олейник Андрей Александрович



А.А. Олейник

« 1 » марта 2024 г.

**Основное (организованное) десятидневное меню трехразового питания (завтраки, обеды, полдники)  
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального  
образования**

**Для пищеблоков доготовочных организаций.**

**(Сезон весна-лето)**

**Возраст с 7-11 лет**

**2024 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 трехразовое питание (завтраки, обеды, полдники)  
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования  
Для пищеблоков доготовочных организаций . Пятидневная учебная неделя. (Сезон весна-лето) Возраст с 7-11 лет 2024 год**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1, день 1</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша молочная " Дружба" с маслом	200	6,08	11,18	33,48	300,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 175
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	30	0,54	0,06	24,39	97,80	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>500,00</b>	<b>20,20</b>	<b>18,53</b>	<b>99,88</b>	<b>687,45</b>	
<b>Обед</b>							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2.15	2.27	13,60	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Печень по- строгановски в соусе	90	19,89	16,84	9,28	171,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 255 № 332
	Рис припущенный	150	8,55	9,15	34,35	245,40	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 305
	Кисель п/я	200	0,20	0,00	14,60	90,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 350
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>710,00</b>	<b>40,29</b>	<b>32,01</b>	<b>96,26</b>	<b>772,05</b>	
<b>Полдник</b>							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели Плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	47,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>500,00</b>	<b>20,20</b>	<b>18,53</b>	<b>99,88</b>	<b>687,45</b>	
<b>Итого за обед:</b>		<b>710,00</b>	<b>40,29</b>	<b>32,01</b>	<b>96,26</b>	<b>772,05</b>	
<b>Итого за полдник</b>		<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>	
		<b>1510,00</b>	<b>62,41</b>	<b>50,64</b>	<b>221,84</b>	<b>1587,50</b>	

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

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

Согласовано: Директор школы



7-11 лет		Пищевые вещества					
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергитическая ценность	№ рецептуры, сборник
Неделя 1, день 2							
Завтрак							
	Макароны отварные с сыром	180\20	12,30	14,47	31,00	330,40	сб.Москва Дели плюс 2017г №204
	Чай с сахаром, с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №377
	Салат из свеклы отварной	60	0,85	3,61	8,96	55,68	сб.Москва Дели плюс 2017г № 52
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>530,00</b>	<b>22,78</b>	<b>21,85</b>	<b>79,59</b>	<b>619,13</b>	
Обед							
	Суп картофельный с бобовыми	250	4,39	4,22	13,23	128,80	сб.Москва Дели плюс 2017г № 102
	Жаркое по-домашнему(говядина)	200	51,44	57,42	52,64	521,85	сб.Москва Дели плюс 2017 №259
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб.Москва Дели плюс 2017 №388
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>720,00</b>	<b>66,00</b>	<b>65,67</b>	<b>111,06</b>	<b>909,90</b>	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Кондитерское изделие(кекс)	1\100	8,00	10,00	70,00	402,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>13,94</b>	<b>15,02</b>	<b>90,08</b>	<b>554,22</b>	
	Итого за завтрак:	<b>530,00</b>	<b>22,78</b>	<b>21,85</b>	<b>79,59</b>	<b>619,13</b>	
	Итого за обед:	<b>720,00</b>	<b>66,00</b>	<b>65,67</b>	<b>111,06</b>	<b>909,90</b>	
	Итого за полдник	<b>300,00</b>	<b>13,94</b>	<b>15,02</b>	<b>90,08</b>	<b>554,22</b>	
		<b>1550,00</b>	<b>102,72</b>	<b>201,87</b>	<b>280,73</b>	<b>2083,25</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							
7-11 лет							
Пищевые вещества							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
Неделя 1, день 3							
Завтрак							
	Каша манная молочная	180	6,11	10,72	42,36	291,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №181
	Кофейный напиток с молоком	180	7,92	2,68	15,95	100,60	сб,москва Дели плюс 2017 г №379
	Фрукты в ассортименте	120	0,48	0,48	11,76	56,40	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>550,00</b>	<b>24,01</b>	<b>17,63</b>	<b>94,50</b>	<b>619,05</b>	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	сб.Москва Дели плюс 2017 г. г №88
	Каша гречневая рассыпчатая	160	8,84	9,54	39,85	253,99	сб.Москва Дели Плюс 2017 г № 171
	Птица тушеная с овощами в соусе(грудка цыпленка бройлера)	90	16,95	10,47	35,73	305,30	сб.Москва Дели плюс 2017 г №292
	Напиток Лимонный	200	0,20	0,00	26,00	106,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №346
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>720,00</b>	<b>36,90</b>	<b>27,72</b>	<b>132,33</b>	<b>908,14</b>	
Полдник							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,06	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	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>24,01</b>	<b>17,63</b>	<b>94,50</b>	<b>619,05</b>	
	Итого за обед:	<b>720,00</b>	<b>36,90</b>	<b>27,72</b>	<b>132,33</b>	<b>908,14</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>1570,00</b>	<b>61,91</b>	<b>45,75</b>	<b>269,63</b>	<b>1750,49</b>	

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

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



4		Пищевые вещества						
7-11 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 4								
Завтрак								
	Бутерброд: батон с джемом	40\20	2,64	4,22	31,80	175,64	сб.Москва Дели плюс 2017 г №2	
	Омлет	160	16,49	28,77	21,27	343,27	сб.Москва Дели плюс 2017г № 215	
	Консервированный зеленый горошек	60	1,80	0,24	4,20	30,00	Промышленное производство	
	Чай с сахаром	200	0,40	0,10	3,00	12,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 376	
	Хлеб ржаной	40	3,14	2,84	19,32	93,52	Промышленное производство	
		<b>520,00</b>	<b>24,47</b>	<b>36,17</b>	<b>79,59</b>	<b>654,43</b>		
Обед								
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,00	6,62	14,60	103,75	сб.Москва Дели плюс 2017г №82	
	Минтай(филе) тушеный в томате с овощами (лук,морковь)	100	9,75	4,95	3,80	105,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 229	
	Картофельное пюре	180	3,68	6,72	26,88	164,70	сб.Москва Дели плюс 2017г №312	
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	114,60	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 342	
	Хлеб ржаной	35	7,54	2,49	12,04	94,09	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		<b>805,00</b>	<b>26,17</b>	<b>22,52</b>	<b>95,51</b>	<b>672,54</b>		
Полдник								
	Кисломолочный напиток (Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство	
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство	
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>		
Итого за завтрак:		<b>520,00</b>	<b>24,47</b>	<b>36,17</b>	<b>79,59</b>	<b>654,43</b>		
Итого за обед:		<b>805,00</b>	<b>26,17</b>	<b>22,52</b>	<b>95,51</b>	<b>672,54</b>		
Итого полдник		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>		
		<b>1625,00</b>	<b>61,99</b>	<b>74,01</b>	<b>241,78</b>	<b>1693,19</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		Пищевые вещества						
7-11 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 5								
Завтрак								
	Пельмени отварные п\ф с маслом сливочным	190/10	16,86	13,45	38,97	300,54	Промышленное производство	
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017г №378	
	Кукуруза консервированная	60	1,80	0,60	7,80	163,20	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		<b>530,00</b>	<b>29,68</b>	<b>19,15</b>	<b>87,10</b>	<b>715,79</b>		
Обед								
	Суп картофельный с крупой	200	1,45	4,90	6,07	78,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 101	
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб. Москва Дели плюс 2017г №260	
	Макаронные изделия отварные	150	5,73	6,07	31,98	205,50	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 202	
	Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб. Москва Дели плюс 2017г №349	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		<b>710,00</b>	<b>35,61</b>	<b>30,78</b>	<b>108,44</b>	<b>950,77</b>		
Полдник								
	Витаминизированный напиток Витошка	1\200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство	
	Фрук свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	47,00	Промышленное производство	
		<b>300,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>28,80</b>	<b>127,00</b>		
Итого за завтрак:		<b>530,00</b>	<b>29,68</b>	<b>19,15</b>	<b>87,10</b>	<b>587,46</b>		
Итого за обед:		<b>710,00</b>	<b>35,61</b>	<b>30,78</b>	<b>108,44</b>	<b>950,77</b>		
Итого за полдник		<b>300,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>28,80</b>	<b>127,00</b>		
		<b>1540,00</b>	<b>65,46</b>	<b>53,15</b>	<b>235,19</b>	<b>1665,23</b>		

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

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

Согласовано: Директор школы



1 день							
7-11 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Пищевые вещества			№ рецепта, сборник
				Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
Неделя 2, день 1							
Завтрак							
	Каша пшеничная молочная	200	8,64	11,06	44,32	312,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №173
	Чай с сахаром	200	0,40	0,10	3,00	12,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №376
	Сыр порциями	15	2,32	2,95	0,00	36,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г. №15
	Кондитерское изделие (вафли)	20	0,90	4,80	13,40	100,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>505,00</b>	<b>21,76</b>	<b>22,66</b>	<b>85,15</b>	<b>631,05</b>	
Обед							
	Суп картофельный с крупой	200	1,48	4,92	6,09	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101
	Тефтели мясные с подливом основным	90	5,83	8,75	10,25	111,00	Промышленное производство
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №171
	Напиток Лимонный	200	0,20	0,00	26,00	106,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №346
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>710,00</b>	<b>25,30</b>	<b>26,37</b>	<b>104,13</b>	<b>707,17</b>	
Полдник							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	47,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>	
	Итого за завтрак:	<b>505,00</b>	<b>21,76</b>	<b>22,66</b>	<b>85,15</b>	<b>631,05</b>	
	Итого за обед:	<b>710,00</b>	<b>25,30</b>	<b>26,37</b>	<b>104,13</b>	<b>707,17</b>	
	Итого за полдник	<b>300,00</b>	<b>1,92</b>	<b>1,75</b>	<b>25,70</b>	<b>128,00</b>	
		<b>1515,00</b>	<b>48,98</b>	<b>50,78</b>	<b>214,98</b>	<b>1466,22</b>	

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

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



2 день		Пищевые вещества					Энергитическая ц	№ рецептуры, сборник
7-11 лет		Вес	Белки	Жиры	Углеводы			
Прием пищи	Наименование блюда	блюда						
Неделя 2, день 2								
Завтрак								
	Вареники с овощным фаршем	160/5	9,10	15,56	36,44	230,00	Промышленное производство	
	Батон ;ветчина	40\10	6,20	5,48	14,76	133,00	Промышленное производство	
	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	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		<b>545,00</b>	<b>24,08</b>	<b>24,72</b>	<b>84,92</b>	<b>571,65</b>		
Обед								
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №103	
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб.Москва Дели плюс 2017г №260	
	Пюре картофельное	160	3,26	5,12	21,80	146,40	сб.Москва Дели плюс 2017г № 312	
	Витаминизированный напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		<b>720,00</b>	<b>25,55</b>	<b>18,25</b>	<b>87,79</b>	<b>750,15</b>		
Полдник								
	Кисломолочный продукт ( кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство	
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство	
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>		
Итого за завтрак:								
		<b>545,00</b>	<b>24,08</b>	<b>24,72</b>	<b>84,92</b>	<b>571,65</b>		
Итого за обед:								
		<b>720,00</b>	<b>25,55</b>	<b>18,25</b>	<b>87,79</b>	<b>750,15</b>		
Итого за полдник								
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>		
		<b>1565,00</b>	<b>60,97</b>	<b>58,29</b>	<b>239,39</b>	<b>1688,02</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 день		Пищевые вещества						
7-11 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник	
Неделя 2, день 3								
Завтрак								
	Булочка	55	4,40	8,25	27,50	201,85	Промышленное производство	
	Запеканка рисовая с творогом	200	10,53	15,16	54,38	401,90	сб.Москва Дели плюс 2017г № 188	
	Сыр порциями	15	2,32	2,95	0,00	36,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №15	
	Чай с сахаром, с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №377	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		<b>500,00</b>	<b>23,84</b>	<b>28,51</b>	<b>107,40</b>	<b>782,40</b>		
Обед								
	Рассольник Ленинградский	250	1,68	4,72	60,58	89,80	сб.Москва Дели плюс 2017г №96	
	Плов из птицы (грудка цыпленка бройлера)	200	11,95	10,47	31,73	205,30	сб.Москва Дели плюс 2017г №291	
	Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №349	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
	Хлеб пшениный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		<b>720,00</b>	<b>31,42</b>	<b>27,89</b>	<b>154,10</b>	<b>704,27</b>		
Подник								
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство	
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	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>500,00</b>	<b>23,84</b>	<b>28,51</b>	<b>107,40</b>	<b>782,40</b>		
Итого за обед:		<b>720,00</b>	<b>31,42</b>	<b>27,89</b>	<b>154,10</b>	<b>704,27</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>1520,00</b>	<b>56,26</b>	<b>56,80</b>	<b>304,30</b>	<b>1709,97</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 день							
7-11 лет			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 4							
Завтрак							
	Каша овсянная молочная	180	9,04	13,44	50,14	357,99	сб.Москва Дели плюс 2017г № 173
	Горячий витаминизированный напиток "Витошка"	180	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство
	Яблоко печеное	100	0,36	0,35	35,68	142,67	сб.Москва Дели плюс 2017г № 372
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	3,41	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
		<b>520,00</b>	<b>15,85</b>	<b>16,83</b>	<b>125,81</b>	<b>724,83</b>	
Обед							
	Борщ с капустой и картофелем	230	2,87	3,22	15,64	119,31	сб.Москва Дели плюс 2017г №82
	Жаркое по-домашнему (говядина)	200	51,44	57,42	52,64	521,85	сб.Москва Дели плюс 2017г №259
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	114,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №342
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
		<b>700,00</b>	<b>63,97</b>	<b>64,51</b>	<b>116,79</b>	<b>926,81</b>	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство
		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
Итого за завтрак:		<b>520,00</b>	<b>15,85</b>	<b>16,83</b>	<b>125,81</b>	<b>724,83</b>	
Итого за обед:		<b>700,00</b>	<b>63,97</b>	<b>64,51</b>	<b>116,79</b>	<b>926,81</b>	
Итого за полдник:		<b>300,00</b>	<b>11,34</b>	<b>15,32</b>	<b>66,68</b>	<b>366,22</b>	
		<b>1520,00</b>	<b>91,16</b>	<b>96,66</b>	<b>309,28</b>	<b>2017,86</b>	

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

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

Согласовано: Директор школы



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая цен	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2, день 5</b>							
<b>день</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Какао с молоком	180	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 382
	Минтай(филе) тушеный в томате с овощами( лук,морковь)	100	9,75	4,95	3,80	105,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 229
	Картофель отварной	150	2,82	7,57	25,99	167,14	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 125
	Консервированный зеленый горошек	60	1,80	0,24	4,20	30,00	Промышленное производство
	Батон	40	3,12	1,16	21,12	102,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
		<b>550,00</b>	<b>25,88</b>	<b>18,88</b>	<b>79,57</b>	<b>576,91</b>	
<b>Обед</b>							
	Суп картофельный с бобовыми	250	4,39	4,22	13,23	128,80	сб.Москва Дели плюс 2017г №102
	Пельмени отварные п/ф с маслом сливочным	180\5	15,06	12,45	36,05	311,00	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	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		<b>705,00</b>	<b>29,62</b>	<b>20,70</b>	<b>94,47</b>	<b>699,05</b>	
<b>Полдник</b>							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное роизводство
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	47,00	Промышленное роизводство
		<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>25,88</b>	<b>18,88</b>	<b>79,57</b>	<b>576,91</b>	
	Итого за обед:	<b>705,00</b>	<b>29,62</b>	<b>20,70</b>	<b>94,47</b>	<b>699,05</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>1555,00</b>	<b>56,50</b>	<b>39,98</b>	<b>216,84</b>	<b>1499,26</b>	

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

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

Согласовано: Директор школы

