

Утверждаю

Директор МКОУ «Ильинская СОШ»

О.В. Березина

Приказ №267 от «11» августа 20 22 года

Примерное десятидневное циклическое меню для организации питания обучающихся
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Ильинская средняя общеобразовательная школа»

(7-12 лет)

Сезон: осенне – зимний

День первый: понедельник

Неделя: первая

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
97	Завтрак	15	12,29	12,19	66,99	552,22	0,46	1,71	22	0,0	155	289,7	65,04	2,41
	Сыр порциями	30	4,02	4,09	0,0	54	0,03	0,42	0,0	0,0	15,6	81,6	2,34	0,46
	Хлеб пшеничный	200\5	2,28	0,13	14,91	66	0,4	0,0	0,0	0,0	7,8	24,9	9,9	0,48
	Каша рисовая с молоком и маслом	200\5	3,09	4,07	36,98	281,52	0,03	0,0	20,0	0,0	5,90	67	21,8	0,47
	Рис	40												
	Молоко питьевое	100												
	Вода питьевая	65												
	Сахар	5												
	Соль	1												
	Масло сливочное	5												
642	Какао с молоком	200	2,9	3,9	15,1	150,7	0,0	1,3	2,0	0,0	125,7	116,2	31,0	1,0
	Какао - порошок	4												
	Сахар	15												
	Молоко питьевое	100												
	Вода питьевая	110												
153	Обед		26,04	28,34	84,83	591,76	0,31	16,00	0,01	3,28	43,91	204,92	42,5	2,61
	Салат из свежих помидор и огурцов с растительным маслом	30\30\5	0,54	3,08	1,73	36,86	0,0	8,8	0,0	2,4	11,1	17,5	8,6	0,4
302	Гречка отварная со сливочным маслом и мясом	250	14,2	21,4	40,4	411,2	0,18	1,2	0,01	0,54	21,2	148,5	14,2	0,86
	Гречка	70												
	Говядина	50												
	Лук	10												
	Морковь	10												
	Масло сливочное	6												
	Печенье	80												
685	Чай с сахаром	200 г	8,9	3,06	26	58	0,00	6,00	0,00	0,00	11,6	4,12	6,5	0,34
	Чай – заварка	1												
	Сахар	15												
	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	16,7	85,7	0,13	0,00	0,00	0,34	0,01	34,8	13,2	1,01
	Итого		38,33	40,53	151,82	1143,98	0,77	17,71	22,01	3,28	198,91	494,62	107,54	5,02

День второй: вторник
Неделя: первая

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
10	Завтрак		14,7	35,1	65,6	501,7	0,2	6,3	0,0	3,4	227,7	264,1	67,1	1,6				
	Нарезка из моркови и яблок	80	0,7	4,0	5,8	62	0,0	4,9	0,0	2,8	17,3	20,3	6,2	0,3				
	Морковь	60																
	Яблоки	16																
311	Масло растительное	4																
	Каша вязкая с молоком и маслом	200	9,4	9,7	35	265	0,2	0,9	0,0	0,6	203,9	227,8	56,4	1,0				
	Хлопья овсяные «Геркулес»	30																
	Молоко питьевое	100																
	Вода питьевая	70																
	Сахар	4																
685	Соль йодированная	1																
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,7	52	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0				
	Чай – заварка	0,4																
	Сахар	12																
2	Бутерброд с повидлом	20\15	1,7	0,2	16,5	75	0,0	0,5	0,0	0,0	6,3	16	4,5	0,3				
	Хлеб пшеничный	20																
	Повидло	15																
	Творожок Растиска	45	2,7	21,2	5,6	47,7												
	Обед		24,39	13,79	78,23	647,46	0,42	6,99	0,3	4,36	130,86	568,11	77,85	3,41				
695	Суп солянка мясная	200	11,3	6,3	7,8	133,1	0,17	6,08	0,15	1,26	40,3	110,5	41,6	1,24				
	Говядина	13																
	Бульон	180																
	Картофель	70																
	Лук	10																
	Огурцы соленые, или свежие	12																
	Томатная паста	4																
	Масло	4																
	Соль	1																
591	Бефстроганов из мяса птицы	90	3,1	4,04	3,1	152,46	0,05	0,46	0,05	2,08	16,35	138,81	3,25	1,13				
	Филе куриное	114																
	Масло растительное	5																
	Лук	8																
	Сметана	10																
	Мука пшеничная	4																
516	Макароны отварные со сливочным	150	5,35	0,55	25,6	157,40	0,05	0,00	0,02	0,63	5,00	116	13,80	0,81				

