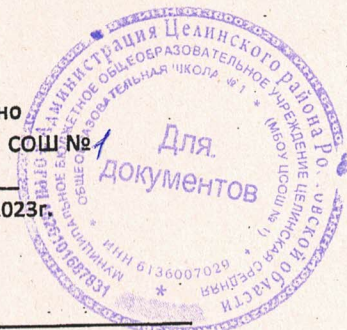




Согласовано
 Директор МБОУ СОШ №1
 07.11.2023г.



Примерное 10-дневное меню школьных обедов ОВЗ 1-4 классов на 2023 год

		Неделя: 1				День: понедельник		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	ЦЕНА
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,94	3,27	20,66	124,26	100,13	9,84
	Птица отварная	60	11,18	9,75	0,27	133,61	220,9	38,91
	Соус томатный	50	0,68	2,71	3,76	42,63	854	2,54
	Каша гречневая вязкая	150	4,57	5,09	20,61	146,33	826	7,50
	Фрукты свежие Яблоко	130	0,9		13,23	46,08	952,05	11,07
	Компот из свежих плодов яблок	200	0,16	0,16	35,8	142	300,21	5,96
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,31	0,9	11,4	78,45	600,06	1,93
	Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
Итого за Обед		890	24,16	22,08	114,93	755,36		79,19
		Неделя: 1				День: вторник		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	ЦЕНА
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с крупой перловой	250	2,75	3,22	20,51	122,46	100,18	9,94
	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	220,07	12,50
	Сыр (порциями)	10	2,79	1,47		25	97,11	6,4
	Рагу из овощей	180	2,88	9,38	19,15	173,95	856,01	18,22
	Компот из яблок с лимоном	200	0,26	0,21	20,08	178,73	300,22	8,12
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,08	1,2	15,2	104,6	600,06	2,57
	Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
	Сок фруктовый 0,2	200			11,5	46	п/п	20,00
Итого за Обед		940	18,28	20,28	95,92	755,54		79,19
		Неделя: 1				День: среда		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	ЦЕНА
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	250/10	3	9	15	128	100,28	14,15
	Рагу из птицы	50/150	22,6	23,2	28,5	250,55	220,39	39,55
	Икра морковная	50	0,94	3,77	5,11	59,16	863,02	6,16
	Компот из плодов свежих (яблоки апельсины)	200	0,15	0,08	37,15	182	300,45	6,13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,08	1,2	15,2	104,6	600,06	2,57
	Кондитерское изделие	28	1,42	0,2	9,2	42	п/п	10,63

Итого за Обед		778	31,19	37,45	110,16	766,31		79,19
		Неделя: 1			День: четверг			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с крупой пшенной	250	2,39	3,28	17,15	108,36	100,19	9,37
	Птица тушеная	60	11,81	12,73	2,16	161,8	220,36	42,48
	Соус томатный	30	0,41	1,62	2,25	25,58	854,01	1,52
	Каша пшеничная вязкая	150	3,34	4,42	20,6	135,57	824	5,09
	Салат из квашеной капусты	30	0,45	3,03	2,42	39,36	822,03	4,11
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,08	1,2	15,2	104,6	600,06	2,57
	Кондитерское изделие	22	1,42	0,2	9,2	42	п/п	9,34
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,72	0,06	28,27	116,15	300,24	4,71
Итого за Обед		782	23,62	28,54	97,25	733,42		79,19
		Неделя: 1			День: пятница			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с фасолью	250	5,52	5,41	19,15	149,29	100,12	11,80
	Капуста тушеная с мясом птицы	150	13,12	14,45	26,59	210,25	220,54	44,14
	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0,01	19,45	94,2	300,27	7,75
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,31	0,9	11,4	78,45	600,06	1,93
	Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
	Кондитерское изделие	1	1,5	9	17,13	78,3	п/п	12,13
Итого за Обед		651	24,19	29,97	102,92	652,49		79,19
		Неделя: 2			День: понедельник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	10,41	13,16	18,55	219,59	100,17	37,86
	Макаронные изделия отварные с маслом и сахаром	150/10	5,76	5,49	44,05	248,72	858,01	9,45
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,31	0,9	11,4	78,45	600,06	1,93
	Сок фруктовый	200			0,48	57	300,54	12
	Кондитерское изделие	19	0,95	6,8	10,4	106,4	п/п	17,95
Итого за Обед		694	19,43	26,35	84,88	710,16		79,19
		Неделя: 2			День: вторник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с горохом	250	4,56	7,44	10,4	125,34	100,15	9,01

	Чахохбили	100	16,38	22,19	7,64	297,03	220,6	41,02
	Каша пшеничная вязкая	150	3,34	4,42	20,6	135,57	824	5,09
	Икра морковная	50	0,94	3,77	5,11	59,16	863,02	6,16
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,72	0,06	28,27	116,15	300,24	4,71
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,08	1,2	15,2	104,6	600,06	2,57
	Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
	Джем фруктовый	20			12	48	п/п	9,19
Итого за Обед		830	30,44	39,28	96,42	879,85		79,19
		Неделя: 2		День: среда				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с крупой рисовой	250	2,17	3,16	17,39	107,46	100,14	9,57
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,76	5,49	34,95	212,37	858	6,01
	Сосиски в соусе томатном	60/50	6,4	14,15	17,2	172,4	220,91	34,22
	Капуста тушеная	50	1	1	5	38	220,08	6,45
	Компот из свежих плодов яблок	200	0,16	0,16	35,8	142	300,21	5,96
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,08	1,2	15,2	104,6	600,06	2,57
	Кондитерское изделие	42	1,54	3,9	15,4	103,6	п/п	14,41
Итого за Обед		843	20,11	29,06	140,94	880,43		79,19
		Неделя: 2		День: четверг				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,94	3,27	20,66	124,26	100,13	9,84
	Плов куриный	200	18,49	21,97	37,12	424,33	220,41	43,14
	Салат из свеклы отварной с горошком зеленым	30	1,2	3	8,4	43,2	805	4,69
	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0,01	19,45	94,2	300,27	7,75
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,08	1,2	15,2	104,6	600,06	2,57
	Плоды свежие Яблоко	120	0,6		11,34	41,07	952,05	11,20
Итого за Обед		840	26,63	29,45	112,17	831,66		79,19
		Неделя: 2		День: пятница				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2	4	9	83,63	971	9,75
	Оладьи из печени с морковью	75	14,1	12,83	17,68	244,25	220,61	31,50
	Пюре картофельное	150	4,92	5,92	34,92	230,67	831	14,96
	Икра кабачковая консерв. ТО	20	0,4	1,6	1,6	24	823	4,29

Компот из плодов свежих (яблоки апельсины)	200	0,15	0,08	37,15	182	300,45	6,13
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,31	0,9	11,4	78,45	600,06	1,93
Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
Джем фруктовый	20			12	48	п/п	9,19
Итого за Обед	765	25,3	25,53	132,95	933		79,19
Итого за период	8 013	243	286	1 089	7 898		
Среднее значение за период		24,333	28,599	108,854	789,822		

При составлении меню использовалась литература:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией В.Р.Кучмы 2016г

2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004г "Хлебпродинформ"

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП при общеобразовательных школах под редакцией Ф.Л.Марчука 1996 г

4.Сборник рецептур лбюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск - 2021г