Меню по организации горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная

категория: 7-11 лет

-	Приём пищи,	Macca	Пище	вые вещест	гва (г.)	Энергетичес кая		Витамин	ы (мг.)		Mı	инеральные	вещества (м	іг.)
№ рец.	наименование блюда	порции	Б	Ж	У	ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
					Обе	д								
59	Салат из моркови с яблоками	100	1,06	0,17	8,52	39,90	0,05	4,38		0,35	23,99	44,53	30,39	1,07
96	Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на мясокостном бульоне	250	2,82	5,29	11,98	142,25	0,09	8,38		2,35	31,15	56,73	24,18	0,93
309	Макароны отварные с маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
246	Гуляш из отварного мяса (говядины) в томатно-сметанном соусе	100	13,36	14,08	0,85	164,00	0,01	1,20			23,60	117,03	20,27	2,00
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,80	0,02	0,60		0,82	32,32	21,90	17,56	0,48
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
ИТОГО:			28,94	25,38	114,51	814,88								

 День:
 вторник

 Неделя:
 первая

Сезон: осенне-зимний

	Приём пищи,	Macca	Пище	вые вещест	гва (г.)	Энергетич	F	Витамины	ı (мг.)		Мин	еральные	вещества (м	г.)
№ рец.	наименование блюда	порции	Б	ж	У	еская ценность (ккал)	B 1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
					O	бед								
67	Винегрет овощной с растительным маслом (лук репчатый)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	0,04	9,63		4,50	31,23	43,27	19,53	0,83
82	Борщ с капустой и картофелем на мясокостном бульоне	250	2,60	5,12	10,93	138,75	0,05	10,68		2,40	51,73	54,60	26,13	1,23
229	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	9,75	4,95	3,80	105,00	0,05	3,73	5,82	2,52	39,07	162,19	48,53	0,85
312	Пюре картофельное	150	3,07	0,02	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,60	27,75	1,01
389	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	0,022	6	0	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
ИТОГО:			23,22	21,41	101,74	776,38								

 День:
 среда

 Неделя:
 первая

Сезон: осенне-зимний

	Приём пищи, наименование	Macca	Пище	вые вещес	гва (г.)	Энергетич еская	В	Витамины	ı (мг.)		Ми	неральны	е вещества	(мг.)
№ рец.	блюда	порции	Б	ж	У	ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
					C	бед								
61	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	1,50	5,01	13,02	103,70	0,06	3,57		8,25	37,92	56,22	39,10	1,06
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00	0,09	6,08		1,45	31,50	57,73	23,80	1,00
295	Котлета, рубленная из птицы 2 шт. по 50 гр	105	15,30	29,40	15,46	388,00	0,10	1,04	91,40	2,90	55,54	97,54	20,80	1,42
139	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77,00	0,04	17,08	-	1,95	58,75	40,69	20,85	0,83
389	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	20,2	84,8	0,022	6	0	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
итого:			28,61	42,35	111,34	982,98								

 День:
 четверг

 Неделя:
 первая

Сезон: осенне-зимний

	Приём ниши наимонарания	Macca	Пище	вые вещес	тва (г.)	Энергетич	В	витамины	(мг.)		M	инеральные	вещества (мг.)
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	порции	Б	ж	У	еская ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
						Обед								
54	Салат из свеклы отварной с яблоками	100	1,90	6,08	11,20	103,90	0,02	6,44		10,60	29,27	31,80	16,83	1,48
88	Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне	250	2,57	5,15	7,90	124,75	0,06	15,78		2,35	51,25	49,00	22,13	0,83
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	0,21			0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
278	Тефтели мясные паровые	110	7,83	8,75	10,25	151,00	0,05	0,72	33,92	0,55	27,95	88,37	18,33	0,87
389	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	0,022	6	0	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
ИТОГО:			27,29	27,35	127,27	893,68								

День: пятница Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

	Приём пищи,	Macca	Пище	евые вещест	ва (г.)	Энергетич		Витамин	ны (мг.)		Mı	инеральные	вещества (мг.)
№ рец.	прием пищи, наименование блюда	порции	Б	Ж	У	еская ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
						Обед								
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,31	3,25	6,50	60,40	0,02	17,01		8,39	24,97	28,30	15,09	0,47
102	Суп картофельный с фасолью на мясокостном бульоне	250	5,60	10,84	19,23	144,43	0,15	5,83		2,45	43,23	137,78	38,25	1,83
261	Печень свиная тушеная в соусе	100	13,26	8,82	2,62	160,00	0,19	24,77	2 337,00	2,59	25,62	245,55	16,83	13,51
312	Пюре картофельное	150	3,07	0,02	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,60	27,75	1,01
375	Чай	200	0,40	0,10	0,08	6,40	0,00	0,20	-	-	19,62	16,48	8,80	1,64
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
ИТОГО:			29,04	24,31	87,95	693,96								

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

			Пищев	ые веще	ства (г.)	Энергет]	Витамин	ы (мг.)		Мине	ральные	веществ	за (мг.)
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	ж	У	ическая ценность (ккал)	Bı	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
67	Винегрет овощной с растительным маслом (лук репчатый)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	0,04	9,63		4,50	31,23	43,27	19,53	0,83
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00	0,09	6,08		1,45	31,50	57,73	23,80	1,00
227	Рыба припущенная (минтай) с маслом	110	17,12	8,22	0,92	146,00	0,08	0,84	49,00	0,48	15,46	195,68	45,84	0,90
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,70	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,06	0,90	-	0,08	14,18	4,40	5,14	0,95
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
_	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44

 День:
 вторник

 Неделя:
 вторая

Сезон: осенне-зимний

	П		Пище	вые вещест	гва (г.)	Энергетич		Витамині	ы (мг.)		Ми	неральные і	вещества	(мг.)
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	ж	У	еская ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Обед														
61	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	1,50	5,01	13,02	103,70	0,06	3,57		8,25	37,92	56,22	39,10	1,06
88	Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне	250	2,57	5,15	7,90	124,75	0,06	15,78		2,35	51,25	49,00	22,13	0,83
309	Макароны отварные с маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
246	Гуляш из отварного мяса (говядины) в томатно-сметанном соусе	100	13,36	14,08	0,85	164,00	0,01	1,20			23,60	117,03	20,27	2,00
389	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	0,022	6	0	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
итого:			29,34	30,04	107,50	831,18								

 День:
 среда

 Неделя:
 вторая

Сезон: осенне-зимний

	Приём пищи,	Macca	Пище	вые вещест	ва (г.)	Энергети ческая		Витами	ны (мг.)		Мин	еральные	е вещества	(мг.)
№ рец.	наименование блюда	порции	Б	ж	У	ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
						Обед								
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,31	3,25	6,50	60,40	0,02	17,01		8,39	24,97	28,30	15,09	0,47
82	Борщ с капустой и картофелем на мясокостном бульоне	250	2,60	5,12	10,93	138,75	0,05	10,68		2,40	51,73	54,60	26,13	1,23
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	0,21			0,61	14,82	203,9 3	135,83	4,56
261	Печень свиная тушеная в соусе	100	13,26	8,82	2,62	160,00	0,19	24,77	2 337,00	2,59	25,62	245,5 5	16,83	13,51
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,80	0,02	0,60		0,82	32,32	21,90	17,56	0,48
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
итого:			31,95	24,61	125,40	903,18								

 День:
 четверг

 Неделя:
 вторая

Сезон: осенне-зимний

.№ neu.	Приём пищи,	Macca	Пище	вые вещест	гва (г.)	Энергети		Витам	ины (мг.)		Ми	неральные і	вещества (м	т.)
№ рец.	наименование блюда	порции	Б	ж	У	ческая ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
						Обед								
54	Салат из свеклы отварной с яблоками	100	1,90	6,08	11,20	103,90	0,02	6,44		10,60	29,27	31,80	16,83	1,48
98	Суп крестьянский с крупой (перловой) на мясокостном бульоне	250	2,28	5,12	6,09	111,25	0,04	9,88		2,30	37,88	33,58	14,18	0,58
234	Котлеты рыбные (треска) 2 шт.	110	13,98	7,42	19,94	240,00	0,09	1,76	30,00	5,22	81,84	184,62	55,12	1,54
139	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77,00	0,04	17,08	-	1,95	58,75	40,69	20,85	0,83
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
389	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	0,022	6	0	0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
итого:			26,60	23,58	104,40	802,43								

День: пятница Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

			П	ищевые веш	ества (г.)	Энерг		Вита	мины (м	т.)	N	Тинеральные	е вещества (мг.)
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масс а порци и	Б	ж	У	етиче ская ценно сть (ккал	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
						Обед								
67	Винегрет овощной с растительным маслом (лук репчатый)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	0,04	9,63		4,50	31,23	43,27	19,53	0,83
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00	0,09	6,08		1,45	31,50	57,73	23,80	1,00
288	Куриные окорочка отварные с маслом	110	23,46	25,82	0,50	328,00	0,04	23,50	96,20	0,42	56,00	167,10	20,28	1,82
312	Пюре картофельное	150	3,07	0,02	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,60	27,75	1,01
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	100,0 0		0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
ИТОГО			37,38	40,42	103,76	1 008,03								