СОГЛАСОВАНО
МОУ СОШ № 1

Директор / Н. Н. Черепанова

МОУ СОШ № 1

Директор / Образовательной в разовательной в разовательно

УТВЕРЖДАЮ МП «Комбинат питания»

Директор Н. П. Рогачева

Примерное десятидневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждения

Прием	Наименование	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	N₂
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 1							
День 1							
ЗАВТРАК	Бутерброд с колбасой п/к	30/18	8,63	14,39	17,51	244,63	№ 6 шк.сб.
	Каша пшенная(манная) с маслом	200/10	5,71	15,12	32,76	308,0	TTK 3
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
Итого за завтрак			14,54	29,51	70,27	650,63	
ОБЕД	Суп картофельный с горохом	250	7,1	5,4	38,9	215,0	№139 шк.сб.
	Бефстроганов из говядины с макаронами	50/50/150	28,44	20,05	89,47	618,93	№423 шк.сб., №516 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			39,46	25,69	159,53	981,37	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пиі	цевые ве	щества	Энергетическая	No
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 1							
День 2							
3ABTPAK	Бутерброд с сыром	30/18	11,16	9,21	19,7	253,4	№3 шк.сб.
	Омлет натур.	105	13,08	16,16	28,64	352,96	№340 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
Итого за завтрак			24,44	25,37	68,34	704,36	
ОБЕД	Щи из св.капусты со сметаной	250/10	1,9	6,9	31,8	170,3	№124 шк.сб.
	Курица тушеная в соусе с овощами	75/150	23,74	22,69	98,5	609,9	№488 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			29,56	29,83	161,46	927,64	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пищевые вещества		щества	Энергетическая	№
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 1							
День 3							
ЗАВТРАК	Филе куриное тушеное с морковью в	75/75/150	22,99	23,16	51,24	501,6	TTK 101
	смет.соусе с макаронами						№516 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за завтрак			26,91	23,4	82,4	649,04	
ОБЕД	Борщ из св.капусты со сметаной	250/10	2,1	6,9	30,5	185,0	№110 шк.сб.
	Шницель по- ижорски с рисом	75/150	21,07	24,66	85,74	650,52	TTK 121
							№511 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			27,09	31,8	147,4	982,96	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пи	щевые ве	щества	Энергетическая	No
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 1							
День 4							
ЗАВТРАК	Запеканка творожная со	130/30	33,44	19,32	53,54	491,63	№326 сб.2003
	сгущен.молоком						
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб пшеничный с микронут.	18	1,37	0,5	9,25	47,16	
Итого за завтрак			35,01	19,82	82,79	636,79	
ОБЕД	Суп крестьянский со сметаной	250/10	2,4	7,0	36,9	172,5	№157 сб.2003
	Шницель школьный с карт.пюре	75/150	12,67	28,14	78,95	675,27	TTK 5
							№520 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной с микронут.	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			18,99	35,38	147,01	995,21	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 1							
День 5							
ЗАВТРАК	Тефтели из говядины с гречей	90/75/150	22,27	29,32	67,48	649,38	№461 шк.сб.
							№508 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за завтрак			26,19	29,56	98,64	796,82	
ОБЕД	Похлебка по- Суворовски	12,5/250	6,6	3,3	28,8	166,0	№89
							нац.кух.2001
	Плов из курицы	75/150	17,3	22,1	71,21	521,84	№492 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			27,82	25,64	131,17	835,28	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,01	55,2	229,81	1632,1	

Прием	Наименование	Bec	Пит	цевые веп	цества	Энергетическая	Nº
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 2							
День 1							
ЗАВТРАК	Бутерброд с сыром	30/18	11,16	9,21	19,7	253,4	№3 шк.сб.
	Каша геркулесовая(рисовая) с	200/10	3,91	18,6	33,76	313,0	TTK 3
	маслом Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
Итого за завтрак			15,27	27,81	73,46	664,4	
ОБЕД	Суп картофельный с макаронами	250	2,9	4,5	36,0	182,0	№140 шк.сб.
	Гуляш из говядины с гречей	50/50/150	31,91	22,75	89,18	638,17	№437 шк.сб. №508 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			38,73	27,49	156,34	967,61	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,3	229,8	1632,01	

Прием	Наименование	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	№
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 2							
День 2							
ЗАВТРАК	Омлет с сыром	115	13,8	24,0	26,4	399,0	№342 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за завтрак			17,72	24,24	57,56	513,44	
ОБЕД	Суп овощной со сметаной	250/10	2,2	4,4	32,4	231,0	TTK 143
	Шницель рыбный с картоф.пюре	75/150	30,16	26,33	108,26	740,12	№388 шк.сб.
							№520 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,6	49,44	
Итого за обед			36,28	30,97	172,26	1118,56	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,21	229,82	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	No
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 2							
День 3							
ЗАВТРАК	Сосиски отварные с макаронами	2*40/150	13,04	19,61	47,22	434,36	№413 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за завтрак			16,96	19,85	78,38	581,8	
ОБЕД	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	2,3	7,1	36,8	189,3	№132 шк.сб.
	Шницель куриный натуральный с рисом	75/150	30,82	28,01	83,46	713,46	№450 шк.сб. №511 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			37,04	35,35	151,42	1050,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пиг	цевые веп	цества	Энергетическая	№
пищи	ци блюда блюда Белки Жиры Углевод		Углеводы	ценность	рецептуры*		
Неделя 2							
День 4							
ЗАВТРАК	Пудинг творожный со	130/30	16,96	17,35	63,63	528,0	№362 шк.сб.
	сгущен.молоком						
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб пшеничный с микронут.	18	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за завтрак			20,88	17,59	97,79	675,44	
ОБЕД	Борщ из свежей капусты со сметаной	250/10	2,1	6,9	25,5	195,0	№110 шк.сб.
	Жаркое по- ингушски	75/150	27,1	30,47	78,35	614,12	TTK 76
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной с микронут.	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			33,12	37,61	135,01	956,56	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

Прием	Наименование	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	N₂
пищи	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры*
Неделя 2							
День 5							
	Филе куриное туш. в смет.соусе с	75/75/150	20,04	24,96	48,36	501,6	№493 шк.сб.
	рисом						№511 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№686 шк.сб.
	Хлеб ржаной с микронут.	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за завтрак			23,96	25,2	79,52	649,04	
ОБЕД	Суп рыбный с перловкой	12,5/250	2,6	2,8	29,5	165,0	№138 шк.сб.
	Биточки из говядины с макаронами	75/150	23,52	26,96	89,62	614,52	№451 шк.сб.
	_						№516 шк.сб.
	Чай с сахаром, лимоном	200/15/3	0,2	-	20,0	98,0	№ 686 шк.сб.
	Хлеб ржаной с микронут.	30	3,72	0,24	11,16	49,44	
Итого за обед			30,04	30,0	150,28	982,96	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			54,0	55,2	229,8	1632,0	

		Пип	Энергетическая		
		Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)
1	Итого за весь период	540,01	552,11	2298,03	16320,11
2	Среднее значение за период	54,0	55,2	229,8	1632,0

- * Примерное меню разработано в соответствии с:
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова, ПрофиКС, 2003.
- Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания. И.М.Скурихин, В.А.Тутельян, ДеЛи принт, 2008г.

Данные сборники являются нормативными документами и содержат единые требования к технологическим процессам, полуфабрикатам и готовой продукции с учетом спецификации детского питания и безопасности, а также расчета потерь, закладки сырья и выхода готовой продукции.

Технико-технологические карты(ТТК) разработаны и утверждены руководителем МП «Комбинат питания учебных заведений»