

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 7 до 11 лет *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: понедельник*  |
| ***Завтрак*** | Каша вязкая молочная рисовая | 150/5 | 4,23 | 7,64 | 37,29 | 235,3 | 174 | 2015 |
| Сырники классические (п/ф) со сгущённым молоком | 50/20 | 10,8  | 8,97 | 17,14 | 193 | 219 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 2015 |
| Хлеб | 40 | 3  | 0,2 | 19,5 | 91,9  | ТТК №6 |  |
| Фрукты свежие  | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 338 | 2015 |
| ***Итого за приём пищи: (завтрак)*** | ***630*** | ***18,7*** | ***17,43*** | ***103,6*** | ***650,7*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: вторник*  |
| ***Завтрак*** | Котлета, рубленная из птицы (филе) | 90 | 16 | 8,07 | 14 | 196 | 322 | 2016 |
| Соус томатный | 30 | 0,35 | 1,26 | 2,4 | 22 | 366 | 2016 |
| Макаронные изделия отварные с маслом  | 150 | 5,52 | 4,32 | 26,76 | 168,5 | 203 | 2015 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 133 | 349 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,8 | 0,3 | 14,48 | 70 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (второй завтрак):*** | ***500*** | ***25,3*** | ***14,04*** | ***89,65*** | ***589,50*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: среда*  |
| ***Завтрак*** | Овощи по сезону  к***апуста квашеная***, огурец соленый, ***помидор соленый***, свекла отварная) | 60 | 1,02 | 3 | 5,07 | 51,42 | 47 | 2015 |
| Плов из птицы | 175 | 16,4 | 13,95 | 29,27 | 308 | 291 | 2015 |
| Чай с лимоном | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***507***  | ***21,3*** | ***17,22*** | ***73,91*** | ***536,29*** |  |  |
|  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 7 до 11 лет *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: четверг* |
| ***Завтрак*** | Кнели куриные (филе п/ф) | 90 | 15,75 | 14,45 | 5,58 | 220,5 | 329 | 2016 |
| Соус томатный | 30 | 0,35 | 1,26 | 2,4 | 22 | 366 | 2016 |
| Бобовые отварные (горох) | 150 | 12,9 | 6,53 | 33,4 | 242 | 198 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***535*** | ***32,82*** | ***22,51*** | ***80,75*** | ***659,37*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: пятница* |
| ***Завтрак*** | Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, ***помидор соленый***, свекла отварная) | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | 70 | 2015 |
| Рагу из птицы | 200 | 14,64 | 12,16 | 17,38 | 237,5 | 289 | 2015 |
| Сок фруктовый | 200 | 1,0 | 0,0 | 20,2 | 84,8 | 389 | 2017 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК № 6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***520*** | ***20,05*** | ***12,53*** | ***64,23*** | ***450,37*** |  |  |
|  |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: понедельник* |
| ***Завтрак*** | Каша вязкая молочная из пшена и риса  | 150/5 | 4,56 | 8,4 | 25,11 | 195 | 175 | 2015 |
| Сыр порциями | 12 | 2,64 | 3,48 | 0,0 | 42,36 | 15 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК№6 |  |
| Фрукты свежие | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 338 | 2015 |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***592*** | ***11,62*** | ***12,75*** | ***79,18*** | ***482,73*** |  |  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 7 до 11 лет *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: вторник* |
| ***Завтрак*** | Кнели куриные (филе п/ф) | 90 | 15,75 | 14,45 | 5,58 | 220,5 | 329 | 2016 |
| Соус томатный | 30 | 0,35 | 1,26 | 2,41 | 22 | 366д | 2016 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 5,52 | 4,32 | 26,76 | 168,5 | 203 | 2016 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 133 | 349 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,8 | 0,3 | 14,48 | 70 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***500*** | ***25,08*** | ***20,42*** | ***81,24*** | ***614*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: среда* |
| ***Завтрак*** | Птица, тушённая в соусе | 120 | 12,1 | 11,44 | 4,78 | 176 | 318/366 | 2015 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,6 | 6,09 | 38,64 | 243,8 | 171/302 | 2015 |
| Чай с лимоном | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***542*** | ***24,58*** | ***17,8*** | ***82,99*** | ***596,67*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: четверг* |
| ***Завтрак*** | Котлеты рыбные  | 90 | 7,82 | 6,93 | 11,21 | 135 | 234 | 2015 |
| Соус томатный | 30 | 0,35 | 1,26 | 2,4 | 22 | 366 | 2016 |
| Рис отварной | 150 | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,7 | 304 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 | 376 | 2011 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,8 | 0,3 | 14,48 | 70 | ТТК №6 |  |
|  ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***515*** | ***14,72*** | ***13,86*** | ***79,57*** | ***496*** |  |  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 7 до 11 лет *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: пятница* |
| ***Завтрак*** | Биточки, рубленные из птицы | 90  | 13,1 | 12,24 | 8,1 | 194 | 323 | 2016 |
| Соус томатный | 30 | 0,35 | 1,26 | 2,41 | 22 | 366 | 2016 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,5 | 309/203 | 2015 |
| Компот из смеси сухофруктов  | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 133 | 349 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 45 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи:*** | ***515*** | ***23,38***  | ***18,36*** | ***93,34*** | ***632,37*** |  |  |

|  |
| --- |
| Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности  |
| Дети с 7 до 11 лет (**завтрак)** |
| День | Вес | Б | Ж | У | Эц. |
| 1 | ***630*** | ***18,7*** | ***17,43*** | ***103,6*** | ***650,7*** |
| 2 | ***500*** | ***25,3***  | ***14,04*** | ***89,65***  | ***589,50***  |
| 3 | ***507***  | ***21,3*** | ***17,22*** | ***73,91*** | ***536,29*** |
| 4 | ***535*** | ***32,82*** | ***22,51*** | ***80,75*** | ***659,37*** |
| 5 | ***520*** | ***20,05***  | ***12,53*** | ***64,23***  | ***450,37***  |
| 6 | ***592*** | ***11,62***  | ***12,75*** | ***79,18***  | ***482,73***  |
| 7 | ***500*** | ***25,08***  | ***20,42***  | ***81,24***  | ***614***  |
| 8 | ***542*** | ***24,6*** | ***17,8*** | ***82,99*** | ***596,67*** |
| 9 | ***515*** | ***14,7*** | ***13,86*** | ***79,57*** | ***496*** |
| 10 | ***515*** | ***23,38***  | ***18,36***  | ***93,17***  | ***632,37***  |
| Итого за весь период | 5356 | 217,55 | 166,92 | 828,29 | 570,8 |
| Среднее значение за период | 535,6 | 21,75 | 16,69 | 82,83 | 570,8 |
| В норме 20-25% от суточной | 500 | 15,4-19,25 | 15,8-19,75 | 67-83,75-83,75 | 470-587,5 |

|  |  |
| --- | --- |
| Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Сборник технических нормативов/ Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с. | Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 544с. |
| Сборник рецептурблюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с. | Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с. |
| Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Сборник технических нормативов. /Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2016. - 640с./ | Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях 2016 год. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с. |
|  | Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛипринт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А. |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 12 и старше *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: понедельник*  |
| ***Завтрак*** | Каша вязкая молочная рисовая | 200/5 | 6 | 10,85 | 42,95 | 294 | 174 | 2015 |
| Сырники классические (п/ф) со сгущённым молоком | 50/20 | 10,8  | 8,97 | 17,14 | 193 | 219 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 2015 |
| Хлеб | 50 | 3,75  | 0,3 | 24,3 | 114 | ТТК№6 |  |
| Фрукты свежие  | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 338 | 2015 |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***690*** | ***21,22*** | ***20,74*** | ***114,09*** | ***731,5*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: вторник*  |
| ***Завтрак*** | Котлета, рубленная из птицы (филе) | 100 | 17,8 | 9,0 | 16 | 218 | 322 | 2016 |
| Соус томатный | 50 | 0,58 | 2,1 | 4,0 | 36,6 | 366 | 2016 |
| Макаронные изделия отварные с маслом  | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,1 | 203 | 2015 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 133 | 349 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***570*** | ***28,66*** | ***16,81*** | ***103,24*** | ***681,6*** |  |  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 12 и старше *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: среда*  |
| ***Завтрак*** | Овощи по сезону ( к***апуста квашеная***, огурец соленый, ***помидор соленый***, свекла отварная) | 100 | 1,71 | 5 | 8,46 | 85,7 | 47 | 2015 |
| Плов из птицы | 200 | 18,9 | 16,5 | 33 | 299 | 291 | 2015 |
| Чай с лимоном | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***572***  | ***24,49*** | ***21,77*** | ***81,03*** | ***561,57*** |  |  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 12 и старше *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: четверг* |
| ***Завтрак*** | Кнели куриные (филе п/ф) | 100 | 17,5 | 16,65 | 6,2 | 245 | 329 | 2016 |
| Соус томатный | 50 | 0,58 | 2,1 | 4,01 | 37,25 | 366 | 2016 |
|  Бобовые отварные (горох) | 180 | 15,6 | 7,83 | 40,7 | 291,4 | 198 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |   |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***595*** | ***37,5*** | ***26,85*** | ***90,28*** | ***748,52*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: первая День: пятница* |
| ***Завтрак*** | Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, ***помидор соленый***, свекла отварная) | 100 | 1,0 | 0,2 | 3,8 | 22 | 70 | 2015 |
| Рагу из птицы | 250 | 18,3 | 15,2 | 21,7 | 297 | 289 | 2015 |
| Сок фруктовый | 200 | 1,0 | 0,0 | 20,2 | 84,8 | 389 | 2017 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 4,5 | 0,36 | 29,16 | 136,8 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***610*** | ***24,8***  | ***15,76***  | ***74,86*** | ***540,6*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: понедельник* |
| ***Завтрак*** | Каша вязкая молочная из риса и пшена | 200/5 | 6 | 10,85 | 42,95 | 294 | 174 | 2015 |
| Сыр (порциями) | 12 | 2,64 | 3,48 | 0,0 |  42,36 | 15 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 376 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75  | 0,3 | 24,3 | 114 | ТТК№6 |  |
| Фрукты свежие  | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 338 | 2015 |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***632*** | ***13,06*** | ***15,25*** | ***96,95*** | ***580,86*** |  |  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 12 и старше *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: вторник* |
| ***Завтрак*** | Кнели куриные (филе п/ф) | 100 | 17,5 | 16,65 | 6,2 | 245 | 329 | 2016 |
| Соус томатный | 50 | 0,58 | 2,1 | 4 | 36,6 | 366д | 2016 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,1 | 203 | 2015 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 133 | 349 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***570*** | ***28,36*** | ***24,46*** | ***93,44*** | ***708,6*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: среда* |
| ***Завтрак*** | Птица, тушённая в соусе | 120 | 12,1 | 11,44 | 4,78 | 176 | 318/366 | 2015 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,3 | 7,31 | 46,37 | 292,5 | 171/302 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |   |
| Чай с лимоном | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 377 | 2015 |
| ***Итого за приём пищи (завтрак):*** | ***572*** | ***26,28*** | ***19,02*** | ***90,72*** | ***645,37*** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: четверг* |
| ***Завтрак*** | Котлеты рыбные  | 100 |  8,68 | 7,33 | 12,46 | 150 | 234 | 2015 |
| Соус томатный | 50 | 0,58 | 2,1 | 4 | 36,6 | 366д | 2016 |
| Рис отварной | 180 | 4,38 | 6,45 | 44,02 | 251,6 | 304 | 2015 |
| Чай с сахаром | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 | 376 | 2011 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи:*** | ***595*** | ***17,49*** | ***16,13*** | ***99,65*** | ***612,37*** |  |  |

***ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.***

*Возрастной категории*: дети с 12 и старше *Сезон*: осенне-зимний

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса****порции** | **Пищевые вещества (г)**  | **Энергетическая****ценность,****(ккал)** | **№****рецепруры** | **Сборник рецептур** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| *Неделя: вторая День: пятница* |
| ***Завтрак*** | Биточки, рубленные из птицы | 100 | 14,54 | 13,6 | 9,0 | 216 | 323 | 2016 |
| Соус томатный | 50 | 0,58 | 2,1 | 4 | 36,6 | 366д | 2016 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,1 | 203 | 2015 |
| Компот из смеси сухофруктов  | 200 | 0,66 | 0,09 | 32,01 | 133 | 349 | 2015 |
| Хлеб пшеничный | 55 | 3,75 | 0,25 | 24,37 | 114,87 | ТТК №6 |  |
| ***Итого за приём пищи:*** | ***585*** | ***26,15*** | ***21,46*** | ***101,11*** | ***702,57*** |  |  |

|  |
| --- |
| Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности  |
| дети с 12 лет и старше (**завтрак)** |
| День | Вес | Б | Ж | У | Эц. |
| 1 | ***690*** | ***21,22*** | ***20,74*** | ***114,09*** | ***731,5*** |
| 2 | ***570*** | ***28,66*** | ***16,81*** | ***103,24*** | ***681,6*** |
| 3 | ***572***  | ***24,49*** | ***21,77*** | ***81,03*** | ***561,57*** |
| 4 | ***595*** | ***37,5*** | ***26,85*** | ***90,28*** | ***748,52*** |
| 5 | ***610*** | ***24,8***  | ***15,76***  | ***74,86*** | ***540,6*** |
| 6 | ***632*** | ***13,06*** | ***15,25*** | ***96,95*** | ***580,86*** |
| 7 | ***570*** | ***28,36*** | ***24,46*** | ***93,44*** | ***708,6*** |
| 8 | ***572*** | ***26,28*** | ***19,02*** | ***90,72*** | ***645,37*** |
| 9 | ***595*** | ***17,49*** | ***16,13*** | ***99,65*** | ***612,37*** |
| 10 | ***585*** | ***26,15***  | ***21,46***  | ***101,11***  | ***702,57***  |
| Итого за весь период | 5991 | 248,01 | 198,25 | 945,34 | 6 513,56 |
| Среднее значение за период | 599,1 | 24,80 | 19,83 | 94,53 | 651,36 |
| В норме 20-25% от суточной | 550 | 18-22,5 | 18,4-23 | 76,6-95,75 | 544-680 |

|  |
| --- |
| Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Сборник технических нормативов/ Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с. |
| Сборник рецептурблюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с. |
| Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Сборник технических нормативов. /Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2016. - 640с./ |