

Основное (организованное) десятидневное меню при двухразовом питании обучающихся с 11 лет (5-11 классы)

Меню составлялось в соответствии со следующими сборниками рецептур используемых блюд и кулинарных изделий:

- 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Под редакцией М. Т. Лабзина, Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014.
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией – В. Т. Лапшина, «Хлебпродинформ», 2004.

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 1 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								№	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ -	
	Каша жидкая молочная рисовая с маслом сл.	250	5,3	10,2	31,5	21,2	91,80	126,00	239,00	350(1)	
	Батон нарезной	50	3,87	1,5	24,9	15,48	13,50	99,6	128,58		
ЗАВТРАК	Чай с сахаром	200	0,2	0	11,2	0,80	0,00	44,80	45,60	829(1)	
	масло сливочное	10	0,08	8,25	0,1	0,32	74,25	0,40	74,97		
	Сыр порциями	40	9,33	12,26	0	37,32	110,34	0,00	147,66		
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	18,78	32,21	67,7	75,12	289,89	270,8	635,81		
	Борщ с мясом и со сметаной	250	3,04	9,44	15,54	12,16	84,96	62,16	159,28	184(1)	
	Горбуша припущенная	100	22	6,62	0,6	88	59,58	2,4	149,98	404(1)	
	Картофельное пюре с маслом сливочным	200	4,2	11	29	16,8	99	116	231,8	634(1)	
ОБЕД	Винегрет овощной с заправкой	100	1,4	3,6	7,2	5,6	32,4	28,8	66,8	71(2)	
	Кисель со смородиной черной	200	0,14	0	26,1	0,56	0	104,4	104,96	760(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,9	0,77	28,7	19,6	6,93	114,8	141,33		
	Печенье	30	1,7	3,7	21,7	6,8	33,3	86,8	126,9		
ИТОГО ЗА ОБЕД		950	37,38	35,13	128,84	149,52	316,17	515,36	981,05		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1500	56,16	67,34	196,54	224,64	606,06	786,16	1616,86		
	СООТНОШЕНИЕ		1	1,19907	3,499644						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 2 день.

	Прием пищи ,наименование									No	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ	
	Макароны отварные	200	7	8,26	29,8	28	74,34	119,20	221,54	361(1)	
	Тефтели из говядины с рисом	60	5,76	5,1	5,4	23,04	45,90	21,6	90,54	462(2)	
ЗАВТРАК	Соус красный основной на м/б	50	4,65	5,55	5,6	18,60	49,95	22,40	90,95	667(1)	
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,32	0,11	16,42	1,28	0,99	65,68	67,95	830(1)	
	Хлеб пшеничный	40	3,32	0,32	19,2	13,28	2,88	76,8	92,96	0	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	21,05	19,34	76,42	84,2	174,06	305,68	563,94		
	Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной	250	4,25	6,1	26,4	17,00	54,90	105,60	177,50	206(1)	
	Котлета говяжья	100	15,9	14,4	16	63,6	129,6	64	257,2	555(1)	
ОБЕД	Картофель отварной	200	3,86	6,26	31,3	15,44	56,34	125,2	196,98	278(1)	
	Салат витаминный	100	1,16	3,3	15,3	4,64	29,7	61,2	95,54	TK 41	
	Хлеб ржанопшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
	Компот из с/ф	200	0,6	0	28,9	2,4	0	115,6	118	759(1)	
ИТОГО ЗА ОБЕД		900	29,27	30,61	138,4	117,08	275,49	553,6	946,17		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1450	50,32	49,95	214,82	201,28	449,55	859,28	1510,11		
	СООТНОШЕНИЕ		1	0,99265	4,269078						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 3 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								Nº	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ -	
	Рагу из овощей на к/б	250	8,5	12,75	34,2	34	114,75	136,80	285,55	224(2)	
ЗАВТРАК	Яйцо вареное	60	5,1	4,6	0,3	20,4	41,40	1,20	63,00	367(1)	
SADIPAN	Хлеб пшеничный	40	3,32	0,32	19,2	13,28	2,88	76,80	92,96	0	
	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	23,8	1,6	1,8	95,2	98,6	864(1)	
ИТОГО ЗА											
3ABTPAK		550	17,32	17,87	77,5	69,28	160,83	310	540,11		
	Суп картофельный с фрикадельками	250	8,87	9,25	17,8	35,48	83,25	71,20	189,93	TK 83	
	Плов из говядины	250	21,5	22,7	53,5	86	204,3	214	504,3	443(2)	
ОБЕД	Маринованная свекла с маслом растит.	100	2,5	3,2	10,3	10	28,8	41,2	80	112(1)	
	Хлеб ржанопшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
	Компот из кураги	200	0,9	0	23,8	3,6	0	95,2	98,8	758(1)	
ИТОГО		950	25.25	25.5	125.0	140.00	221.2	502.6	072.00		
ЗА ОБЕД		850	37,27	35,7	125,9	149,08	321,3	503,6	973,98		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1400	54,59	53,57	203,4	218,36	482,13	813,6	1514,09		
	СООТНОШЕНИЕ		1	0,98132	3,725957						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 4 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								№	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ	
	Каша манная молочная жидкая с маслом	250	5,8	7,97	35,4	23,2	71,73	141,60	236,53	350(1)	
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	19,6	45,00	130	194,6	848(1)	
ЗАВТРАК	Батон нарезной	60	4,64	1,8	30	18,56	16,20	120,00	154,76	0	
	Сыр порциями	40	9,33	12,26	0	37,32	110,34	0,00	147,66	0	
							0	0		0	
ИТОГО ЗА											
3ABTPAK		550	24,67	27,03	97,9	98,68	243,27	391,6	733,55		
	Борщ с фасолью	250	3,7	5,3	15,5	14,80	47,70	62,00	124,50	115(2)	
	Жаркое по-домашнему	250	22,25	24,2	31	89	217,8	124	430,8	443)2)	
	Салат из моркови со сметаной	100	1,2	2,4	14,3	4,8	21,6	57,2	83,6	49(2)	
ОБЕД	Компот из свежих яблок	200	0,14	0	23,1	0,56	0	92,4	92,96	754(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95	108(1)	
						0	0	0	0		
						0	0	0	0		
ИТОГО											
ЗА ОБЕД		850	30,79	32,45	104,4	123,16	292,05	417,6	832,81		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1400	55,46	59,48	202,3	221,84	535,32	809,2	1566,36		
	СООТНОШЕНИЕ		1	1,07248	3,647674						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 5 день.

	Прием пищи ,наименование блюда	Macca								№ РЕЦЕПТ	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	ТЕЦЕПТ	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,2	14,4	55	44,8	129,60	220,00	394,40	343(1)	
	Котлета говяжья	50	7,95	7,2	8	31,80	64,80	32,00	128,60	555(1)	
ЗАВТРАК	Соус красный основной на м/б	50	4,65	5,55	5,6	18,60	49,95	22,40	90,95	667(1)	
	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	16,60	5,40	96,00	118,00	0	
	Чай с сахаром	200	0,2	0	11,2		0	44,8	45,6	829(1)	
ИТОГО ЗА											
ЗАВТРАК		550	28,15	27,75	103,8	111,8	249,75	415,2	777,55		
	Суп рисовый с мясом	250	9,2	4,6	12,1	36,80	41,40	48,40	126,60	ТК	
	Оладьи из печени	100	7	18,9	17,1	28	170,1	68,4	266,5	511(1)	
ОБЕД	Макароны отварные	200	7	8,26	29,8	28	74,34	119,2	221,54	361(1)	
ОВЕД	Огурец свежий	100	0,6	0,1	2	2,4	0,9	8	11,3	0	
	Компот из яблок с черносливом	200	0,6	0	28,9	2,4	0	115,6	118	756(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
ИТОГО											
ЗА ОБЕД		900	27,9	32,41	110,4	111,6	291,69	441,6	844,89		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1450	56,05	60,16	214,2	223,4	541,44	856,8	1622,44		
	СООТНОШЕНИЕ		1	1,07333	3,821588						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 6 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								№ РЕЦЕПТ	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	ТЕЦЕНТ	
	Каша пшенная молочная жидкая с маслом	250	7,1	10,9	34	28,4	98,10	136,00	262,50	350(1)	
	Яйцо вареное	60	5,1	4,6	0,3	20,4	41,40	1,2	63	367(1)	
ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	40	3,32	0,32	19,2	13,28	2,88	76,80	92,96	0	
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,2	0	13,8	0,80	0,00	55,20	56,00	830(1)	
							0	0			
ИТОГО ЗА											
3ABTPAK		550	15,72	15,82	67,3	62,88	142,38	269,2	474,46		
	Суп гороховый	250	7,6	5,7	20	30,40	51,30	80,00	161,70	226(1)	
	Тефтели мясные	100	13,8	16,1	13,1	55,2	144,9	52,4	252,5	561(1)	
ОБЕД	Каша гречненвая рассыпчатая	200	10,5	13,5	51,56	42	121,5	206,24	369,74	343(1)	
9H	Салат «Степной» из разных овощей	100	1,5	4	8,2	6	36	32,8	74,8	108(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
	Компот из с/ф	200	0,6	0	28,9	2,4	0	115,6	118	759(1)	
ИТОГО											
ЗА ОБЕД		900	37,5	39,85	142,26	150	358,65	569,04	1077,69		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1450	53,22	55,67	209,56	212,88	501,03	838,24	1552,15		
	СООТНОШЕНИЕ		1	1,04604	3,937617						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 7 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								№	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ	
	Сосиски молочные отварные	100	11,1	13,9	1,6	44,4	125,10	6,40	175,90	476(1)	
	Горох отварной	200	18,4	12,4	42,4	73,6	111,60	169,6	354,8	283(1)	
ЗАВТРАК	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	23,8	1,60	1,80	95,20	98,60	846(1)	
	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	16,60	5,40	96,00	118,00	0	
							0	0			
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		550	24.05	27.1	01.0	126.2	242.0	267.2	747,3		
SABIPAN	Суп Крестьянский с пшеном и со сметаной	250	34,05 2,47	27,1 5,05	91,8 18,38	9,88	243,9 45,45	367,2 73,52	128,85	134(2)	
	Шницель рыбный натуральный (минтай)	100	13,7	8,1	14,6	54,8	72,9	58,4	186,1	443(1)	
	Рис отварной со слив маслом	200	4,85	13,2	45,3	19,4	118,8	181,2	319,4	615(1)	
ОБЕД	Соус томатный	50	1,3	2,4	4,2	5,2	21,6	16,8	43,6	682(1)	
	Винегрет овощной с заправкой	100	1,4	3,6	7,2	5,6	32,4	28,8	66,8	112(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
<u> </u>	Компот из кураги	200	0,9	0	23,8	3,6	0	95,2	98,8	758(1)	
ИТОГО ЗА ОБЕД		950	28,12	32,9	133,98	112,48	296,1	535,92	944,5		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1500	62,17	60	225,78	248,68	540	903,12	1691,8		
<u> </u>	СООТНОШЕНИЕ		1	0,9651	3,631655						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 8 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								№	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ -	
	Макароны с сыром	200	10,8	13,44	42,6	43,2	120,96	170,40	334,56	362(1)	
	Салат из белокачанной капусты	100	1,83	5,16	8,9	7,32	46,44	35,6	89,36	108(1)	
ЗАВТРАК	Чай с сахаром	200	0,2	0	11,2	0,80	0,00	44,80	45,60	829(1)	
	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	16,60	5,40	96,00	118,00	0	
							0	0			
ИТОГО ЗА											
3ABTPAK		550	16,98	19,2	86,7	67,92	172,8	346,8	587,52		
	Суп картофельный с вермишелью	250	2,9	2,5	21	11,60	22,50	84,00	118,10	215(1)	
	Куры отварные	100	19,1	17,9	0,5	76,4	161,1	2	239,5	590(1)	
	Каша рассыпчатая пшеничная	200	8,2	12,4	52,3	32,8	111,6	209,2	353,6	343(1)	
ОБЕД	Маринованная свекла с маслом растит.	100	2,5	3,2	10,3	10	28,8	41,2	80	112(1)	
	Компот из яблок с черносливом	200	0,6	0	28,9	2,4	0	115,6	118	756(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
						0	0	0	0		
итого											
ЗА ОБЕД		900	36,8	36,55	133,5	147,2	328,95	534	1010,15		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1450	53,78	55,75	220,2	215,12	501,75	880,8	1597,67		
	СООТНОШЕНИЕ		1	1,03663	4,094459						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 9 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								Nº	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ	
	Голубцы "Ленивые" с мясом и рисом	300	17,55	20,6	50,16	70,2	185,40	200,64	456,24	TK	
ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	16,60	5,40	96,00	118,00	0	
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,32	0,11	16,42	1,28	0,99	65,68	67,95	830(1)	
ИТОГО ЗА		550	22.02	21 21	00.50	00.00	0.00	262.22	C42.10		
3ABTPAK		550	22,02	21,31	90,58	88,08	0,99	362,32	642,19		
	Суп картофельный с гречкой и курой	250	8,5	9	21,3	34,00	81,00	85,20	200,20	208(1)	
	Котлета говяжья	100	15,9	14,4	16	63,6	129,6	64	257,2	555(1)	
0555	Каша пшенная рассыпчатая	200	8,8	10	51,2	35,2	90	204,8	330	343(1)	
ОБЕД	Салат из моркови со сметаной	100	1,2	2,4	14,3	4,8	21,6	57,2	83,6	49(2)	
	Компот из кураги	200	0,9	0	23,8	3,6	0	95,2	98,8	758(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
						0	0	0	0		
ИТОГО ЗА ОБЕД		900	38,8	36,35	147,1	155,2	327,15	588,4	1070,75		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1450	60,82	57,66	237,68	243,28	328,14	950,72	1712,94		
	СООТНОШЕНИЕ		1	0,94804	3,907925						

Меню 5 - 11 классы (с 11 лет и старше). 10 день.

	Прием пищи ,наименование	Macca								№ РЕЦЕПТ	
	блюда	порции	Белки	Жиры	Углев	расчет белков	расчет жиров	расчет углев	ККАЛ сумма	РЕЦЕПТ	
	Суп молочный вермишелевый	250	7,41	10,5	23,1	29,64	94,50	92,40	216,54	234(1)	
ЗАВТРАК	Батон нарезной	60	4,64	1,8	29,9	18,56	16,20	119,6	154,36	0	
JADII AN	Сыр порциями	40	9,33	12,26	0	37,32	110,34	0,00	147,66	0	
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	19,6	45,00	130	194,6	848 (1)	
ИТОГО ЗА											
3ABTPAK		550	26,28	29,56	85,5	105,12	45	342	713,16		
	Борщ картофельный со сметаной	250	2,35	7	15,2	9,40	63,00	60,80	133,20	185(1)	
	Гуляш говяжий с соусом	140	21,4	13	8	85,6	117	32	234,6	532(1)	
	Рис припущенный	200	4,8	8	49,4	19,2	72	197,6	288,8	616(1)	
ОБЕД	Салат из квашеной капусты	100	1,6	6	7,7	6,4	54	30,8	91,2	108(1)	
	Компот из с/ф	200	0,6	0	28,9	2,4	0	115,6	118	759(1)	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	14	4,95	82	100,95		
						0	0	0	0		
ИТОГО ЗА ОБЕД		940	34,25	34,55	129,7	137	310,95	518,8	966,75		
	ВСЕГО ЗА ЗАВТРАК И ОБЕД	1490	60,53	64,11	215,2	242,12	355,95	860,8	1679,91		
	СООТНОШЕНИЕ		1	1,05914	3,555262						