«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ СОШ №1 р.п.Мокшан А.В.Швецов «27» августа 2020г

Примерное 10-ти дневное цикличное меню

МБОУ СОШ №1 р.п.Мокшан Пензенской области
По возрастной группе обучающихся с 11 до 18 лет
на осенне- зимний период

№	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пищевы	е вещества(г)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минераль	ные вещества	(мг)	
рец		порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
				1 ДЕНЬ Т	Зозрастная	категория	11-18 ле	eT.						
	ЗАВТРАК													
183	Каша гречневая молочная	200	8,40	8,58	29,20	202,00	0,16	0	0	1,8	24	144,00	98,00	3,20
	Гречка-40 Вода-30 Сахар-6 Масло сливочное-10													
223	Ватрушка с творогом	20/50	9,72	3,5	19,34	518,5	0,04	-	-	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
376	Чай с сахаром Чай- 2 Сахар-15	15/200	0,53	0	9,47	40	0	0,27	0	0	13,60	22,13	11,73	2,13
ПР	Хлеб пшеничный	1/40	1,58	0,4	19,66	46,76	0,04	64,29	-	0,21	36,43	24,64	13,93	0,32
338	Апельсин	100	0,64	0,22	6,11	27,96	0,03	45	-	0,03	25,71	17,14	9,64	0,21
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		20,84	12,7	83,78	835,22	0,27	109,56	0	2,56	108,94	242,71	146,5	6,3
	ОБЕД													
45	Салат из белокочанной капусты с морковью Капуста 98,6 Вода 9,7 Морковь 12,5 Сахар 5 Лимон. Кислота 0,3 Масло растит. 5	100	1,33	12,16	8,52	94,12	0,02	24,43	0	2,31	43	28,32	16,10	0,52
102	Суп картофельный с горохом с мясом	12,5/250	14,62	32,17	20,74	187,2	0,15	5,83	0	2,45	43,48	137,78	38,25	1,83
	Картофель 66,75 Горох 20,25 Бульон 175 Лук 12 Мясо гов-27,0 Морковь 12,5 Петрушка 3,25													
309	Макароны отварные с маслом	7/200	6.8	20	38	269,20	0,08	_	 	2,73	16,8	48,30	10,5	1,05
	Соль 4 Макароны 70 Масло сливочное 7	77200	0,0	20		207,20	0,00			2,73	10,0	40,30	10,5	1,03
1016	Соус основной	1/30	1,2	1,83	0,9	23,19	0.01	0,81	42	0.09	7,2	19,8	1,8	0,15
	Мука -3.75		1,2	1,00	,,,	25,15	0,01	0,01		0,05	,,=	15,5	1,0	0,10
243	Томатная паста -5 Сосиска отварная 50	1/50	9,4	7,5	0,4	87,90	0,04	0,1	16,14	0,1	26,99	81,52	15,2	0,64
240	Y	1.00		0.1	1-2-	10100	0.02	0.0	1	100	1.01	1.2	1 22	0.01
349	Компот из сухофруктов Сухофрукты 20 Лимон.кислота 0,2 Сахар 20	200	1,16	0,6	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46	33	0,96
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,80	63,60	15	1,86
	ИТОГО ЗА ОБЕД		38,99	76,02	165,34	1041,90	0,39	31,97	58,14	8,42	157,11	425,32	129,85	7,01
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		59,85	88,72	239,15	1877,13	0,66	141,53	58,14	10,98	266,05	668,03	276,35	13,31

№	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пищеви	ые вещества(Γ)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минераль	ные вещества	ц мг)	
рец		порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1		•		2 ДЕНЬ 1	Возрастная	категория	11-18 л	ет	•		•	•	•	
	ЗАВТРАК													
181	Каша молочная манная с маслом Крупа манная -31 Вода-75 Молоко-100 Сахар-6	10/200	3,88	4,38	20,50	125,63	0,04	0,36	32,7	0,1	132,64	109,74	17,06	0,25
	Соль – 2,5 Масло сливочное-10													
15	Сыр порционный	1/20	9.28	5,9	10	71,66	0,01	0,14	52	0,1	176	100	7	0.2
209	Яйцо вареное	40	10,16	4,6	0,28	71,66	0,03		100	0,24	22	76,8	4,8	1
386	Снежок	1/200	7,26	4	5	173,75	0,04	0,36	32,70	0,1	132,64	109,74	17,06	0,25
ПР	Батон нарезной	2/40	6,3	0,8	38,64	187,94	0,04			0,52	9,2	34.80	13.20	0.44
338	Яблоко	1/100	0,4	0,8	9,8	44,4	0,02	7,5		0,15	12	8,25	6,75	1,65
1	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		37,28	20,48	84,22	675,04	0,18	8,36	217,4	1,21	484,48	439,33	65,87	3,79
i	ОБЕД													
67	Винегрет овощной	100	1,62	12,4	8,9	297,88	0.1	13		2,95	40,40	48,80	23,40	1,02
	Картофель -28.9 Свекла -19,1 Капуста квашенная - 21,4 Масло растительн-10 Огурцы соленые - 18.8 Соль -2 Морковь -12,6 Лук -17,9													
99	Суп из овощей с мясом	12,5/250	8,35	29,95	13,54	223,33	0,08	10,63	-	2,43	45,25	188,25	27,50	0,83
	Капуста- 25 Картофель -66,75 Лук 12 Морковь 12,5 Горошек консервированный - 11,5													
278	Курица отварная	2/50	104	32	0,2	496	0,04	+	20	0,17	40	143,33	20	2
	Курица – 158 Лук – 5 Соль -1 Петрушка – 215	2/30	104	32	0,2	450	0,04		20	0,17	40	143,33	20	
312	Рис отварной	1/200	4,98	7,94	48,89	280,15	1,54	5	44,2	0,2	51	102,6	35,6	1,14
	Рис- 72 Масло сливочное-9		.,,,,	,,,,,	10,05	200,10	1,0 .		,	0,2		102,0	35,5	1,1.
1016	Соус основной Мука -3.75	1/30	1,2	1,83	0,9	23,19	0,01	0,81	42	0,09	7,2	19,8	1,8	0,15
337	Томатная паста -5 Чай с лимоном Чай -2 Сахар -15 Лимон 8	8/15/200	0,53		9,87	41,60		2,13			15.33	23,20	12,27	2,13
ПР	Хлеб ржаной	2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,80	63,60	15	1,86
_ 	ИТОГО ЗА ОБЕД		125,16	85,88	121,82	1546,07	1,84	31,57	106,2	6,38	212,98	589,58	135,57	9,13
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ	- t	162,44	106,36	206,04	2221,11	2,02	39,93	323,6	7,59	697,46	1028,9	201,44	12,92

№	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пищевь	не вещества	(r)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минераль	ные вещества	(мг)	
рец		порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
				3 ДЕНЬ	Возрастная	категория	11-18 л	ет		_		,	,	
	ЗАВТРАК													
182	Каша пшенная молочная	10/200	6,12	8	33,6	218	0,19	-	5	2,9	4,1	131	45	2,58
	Пшено -40 Вода-70 Сахар-6 Соль – 2 Масло сливочное-10													
209	Яйцо вареное	40	10,16	4,6	0.28	71,66	0,03		100	0.24	22	76,8	4,8	1
409	Пирожок с яблоками	30\50	3,52	10,02	25,9	502	0,07	2,35		0.66	13.43	47,42	7,94	1,11
379	Кофейный напиток:	200	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47	-	-	158,67	132	29,33	2,4
	Кофейный напиток-5 Молоко -100 Вода – 120 Сахар - 20													
ПР	Батон нарезной	1/40	1,58	0,8	38,64	187,94	0,04			0,52	9,2	34.80	13.20	0.44
338	Мандарины	1/100	0,64	0,22	6,11	27,96	0,03	45	-	0,03	25,71	17,14	9,64	0,21
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		28,42	26,04	114,75	1162,76	0,39	48,82	105	4,35	233,11	439,16	109,91	7,74
	ОБЕД													
42	Салат картофельный с сол. огурцом и зел. горошком Картофель 68,1 Горошек кон26,2 Масло рас 6,0	1/100	1,74	12,3	9,2	299,5	0,03	6	-	2,2	18,5	42	15,2	0,7
82	Отурцы сол 30,0 Соль 2,0 Борщ с капустой и картошкой и мясом со сметаной	15/12,5/250	7,81	34,17	21,79	331,7	0,05	10.30		2,40	34,45	53,03	26,20	1,18
	Картофель 26,75 Свекла -50 Капуста -25Лук 12 Морковь 12,5 Петрушка 3,25 Масло растит, 5 Бульон 200 Сахар -2,5 Томатная паста- 7.5 Мясо гов-27,0 Сметана 15													
459,	Голубцы ленивые	2/100	18,8	19	54	303,5	0,35	11,67	14,75	-	697,5	112,8	25,25	20,84
461	Капуста – 148,6 Масло сливочное-5,76 Мясо говядины-111,5 Лук – 14,2 Рис -10 Соль -4													
342	Компот из свежих яблок	1/200	0,16	0,32	23,88	97,60	0,01	1,8	-	-	6,4	4,4	3,6	0,18
	Яблоки -45.4 Лимонная кислота- Сахар -24 0,2 Вода -172													
ПР	Хлеб ржаной	2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,80	63,60	15	1,86
	ИТОГО ЗА ОБЕД		32,99	67,55	148,39	1216,22	0,51	29,77	14,75	5,14	770,65	275,83	85,25	40,90
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		61,41	93,56	263,14	2378,98	0,9	88,59	119,75	9,49	1003,76	714,99	195,16	48,64

№	Прием пищи, наимено	вание блюда	Macca	Пищевн	ые вещества((r)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минерали	ьные вещества	п(мг)	
рец			порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					4 ДЕНЬ І	Возрастная	категория	11-18 ле	ет						
	3AB	ТРАК													
174	Каша молочная рисова	ая с маслом	10/200	8,95	11,29	42,95	294	0, 4	1,9	71,6	0,4	92,3	128	26,7	13
	Крупа рисовая -44 Молоко-100 Соль – 2	Вода-110 Сахар-10 Масло сливочное-10													
386	Снежок		1/200	7,26	4	5	173,75	0,04	0,36	32,70	0,1	132,64	109,74	17,06	0,25
ПР	Батон нарезной		1/40	1,58	0,8	38,64	187,94	0,04			0,52	9,2	34.80	13.20	0.44
223	Ватрушка с творогом		20/50	9,72	3,5	19,34	518,5	0,04	-	-	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
338	Бананы		1/100	1,5	1,01	21	94,5	0,03	7.5		0,3	6	21	31.5	0,45
	ИТОГО ЗА	А ЗАВТРАК		29,01	20,6	126,93	1268,69	0,55	74,05	104,3	3,88	349,08	536,25	234,96	11,62
	OI	БЕД		Í			,	,		,	Í	, -			
37	Овощи натуральные со Огурец соленый -50 или помидор солёный -50	олёные	1/50	0,4	0,1	-	15	0,04	18,5	-	3,14	24,67	26,22	16,66	0,73
103	Суп картофельный с м изделиями с мясом	•	12,5/250	9,19	30,22	18,88	153,45	0,15	8,25	-	1,23	15,20	63,55	24,05	0,98
	Картофель -100 Вермишель -10 Лук 12 Морковь 12,5	Масло растит -2,5 Бульон 175 Соль 2,5 Лавровый лист 0,01 Мясо гов 27,0													
226	Рыба отварная		2/80	89,4	2,1	-	197,7	0,05	0,5	6,5	0,9	19,6	151,9	20,9	0,4
	Рыба минтай -216	Лук -6 Соль -4.5													
312	Пюре картофельное		1/200	4,16	3,10	25,50	146,30	1,16	3,75	33,15	0,15	38,25	76,95	26,7	0,86
	Картофель- 228 Молоко-31.6	Масло сливочное -7 Соль-4													
1016	Соус основной		30	1,2	1,83	0.9	23,19	0,01	0.81	42	0.09	7,2	19.80	1.80	0.15
	Мука -3.75 Томатная паста -5	Соль 1 Вода-50 Лавровый лист -0.1		ĺ	,			ŕ				,			
350	Кисель фруктовый Кисель концентрат -30)	1/200	0,44	0,14	34,28	339,51	0,02	30	-	0,02	21,06	17,59	6,43	0,21
ПР	Хлеб ржаной		2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,80	63,60	15	1,86
	ИТОГО ЗА ОБЕД			109,27	39,25	119,08	1059,07	1,5	61,36	81,65	6,07	139,78	419,61	111,54	21,33
	ВСЕГО ЗА ДЕН	НЬ		138,28	59,85	246,01	2327,76,	2,56	135,4 1	185,95	9,95	488,86	955,86	346,5	32,95

№	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пищевы	е вещества(г)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минераль	ные вещества	(мг)	
рец		порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			5	день і	Зозрастная	категория	11-18 л	ет						
	ЗАВТРАК													
223	Запеканка из творога со сметаной Творог 140 сахар 10 сухари панировочные яйца 4г 5 Масло сливочное 5 Крупа манная 10	15/150	32,02	11,56	35,51	493	0,02	0,25	20	0,1	74	99	10,5	0,2
382	Какао с молоком: Вода -110 Какао порошок -4 Вода -110 Молоко -100 Сахар -20	1/200	6,56	1,34	26	125,11	0,02	1,33	-	-	133,33	111,11	25,56	2
ПР	Батон нарезной	1/40	1,58	0,4	19,66	46,76	0,04	-	-	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
338	Яблоко свежее	100	0,4	0,8	9,8	44,4	0,02	7,5	-	0,15	12	8,25	6,75	1,65
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		40,56	14,1	90,97	709,27	0,1	9,08	20	0,77	228,53	253,16	56,01	4,29
	ОБЕД													
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком Чеснок 0,5 Свекла -81 Масло растительное 5 Сыр-15	1/100	8,42	14,57	17,94	237,02	0,02	24,43		2,31	43	28,32	16	0,52
106	Суп картофельный с рыбой рыба -41,75 Картофель -150 Лук 12 Пшено 10 Морковь 12,5 Морковь 12,5 Макор растит 2,5 Соль 2,5 Лавровый лист 0,15 Вода 175	1/250	14,26	3,1	17,47	139,16	0.15	15,59	0.08	0,15	49,23	250,53	38,50	1,19
265	Плов из курицы	50/200	23.07	8,22	26,8	529	0.03	0.64	-	1,37	19.64	100.7	19.34	1.32
	Мясо курицы-214 Лавр,лист-0,0015 Рис -68 Морковь -20 Масло растит- 10 Томатная паста -16 Лук -12 Соль -4			2,			-,	,,,,,		-,				-,
348	Компот из плодов или ягод сушеных Чернослив 25,0 Или курага 20,0 Сахар 20	200	1,16	0,6	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46	33	0,96
ПР	Хлеб ржаной	2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,80	63,60	15	1,86
	итого за обед		51,39	28,25	148,99	1285,46	0,29	41,46	0,08	4,57	131,51	489,15	122,14	21,97
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		91,95	42,35	239,96	1994,73	0,39	50,54	20,08	5,07	360,04	742,31	178,15	26,26

No	Прием пищи, наименован	ние блюда	Macca	Пищевь	іе вещества(і	7)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минералы	ные вещества(мг)	
рец			порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					б день і	Зозрастная	категория	11-18 л	ет		l		•		
	3ABTP	AK			T		· ·								
175	Каша молочная из пшена сахаром	а и риса с маслом и	10/10/2	3,4	8,67	23.20	183,40	0,4	1,9	71,6	0,4	92,3	128	26,7	1,3
	Рис -14 E Пшено -19 C Молоко-100 M Соль – 2	Зода-65 Сахар-16 Масло сливочное-20													
409	Пирожок с яблоками		30\50	3,52	10,02	25,9	502	0,07	2,35		0.66	13.43	47,42	7,94	1,11
209	Яйцо вареное		40	10,16	4,6	0.28	71,66	0,03		100	0.24	22	76,8	4,8	
386	Снежок		1/200	7,26	4	5	173,75	0,04	0,36	32,70	0,1	132,64	109,74	17,06	0,25
ПР	Хлеб пшеничный		2/40	6,32	1,6	38,64	187,04	0.04			0,52	9.20	34,80	13,20	0.44
338	Мандарины		1/100	0,64	0,22	6,11	27,96	0,03	45	-	0,03	25,71	17,14	9,64	0,21
	ИТОГО ЗА З	АВТРАК		31,3	29,11	99,13	1145,81	0,61	49,61	204,3	1,95	295,28	413,90	79,34	4,31
	ОБЕД	Д													
61	-	ты с луком Сахар -5 Иасло растит 5	1/100	1,33	12,16	8,52	294,12	0,02	24,43	-	2,31	43	28,32	16,10	0,52
98	Суп крестьянский с крупо		12,5/250	8,86	31,03	17,53	242,11	0,06	10	-	-	49,25	222,5	26,5	0,78
	Картофель -33,25 Перловка -10 Лук 12	Капуста -37,5 Картофель -33,25 Перловка -10 Лук 12 Морковь 12,5													
199	Горох отварной Горох -97 Масло сливочное 5 Соль -2		1/200	6,58	7,88	12,02	242	0,4	-	0,28	0,72	123,86	307,14	99,8	6,28
243	Сосиска отварная 50		1/50	9,4	7,5	0,4	87,90	0,04	0,1	16,14	0,1	26,99	81,52	15,2	0,64
389	Сок фруктовый		1/200	1,47	-	22,8	97,07	-	148	-	0,5	34,7	36	12	0,7
ПР	Хлеб ржаной		2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,80	63,60	15	1,86
	итого за обед			33,32	62,16	101,69	1170,33	0,6	183,34	58,42	4,26	298,8	758,88	186,4	17,07
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ	•		64,62	91,27	200,82	2316,14	1,21	232,95	262,7 2	6,21	531,08	1172,78	265,74	21,38

№	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пищевь	ые вещества	(r)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минералі	ьные вещества	п(мг)	
рец		порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			,	7 ДЕНЬ	Возрастная	категория	11-18 л	ет	•		•	•	•	
	ЗАВТРАК													
120	Суп молочный с макаронными изделиями	1/200	7,08	5,04	14,36	120	0,2	0,8	33	0,1	163	136,9	266	6,5
	Вермишель-16 Вода-84 Молоко-100 Сахар-1,2 Соль – 2 Масло сливочное-1,6													
15	Сыр порционный	1/20	9,28	5,9	-	71,66	0,01	0,14	52	0,1	176	100	7	0,2
1	масло сливочное порционное	1/10	0,2	7.2	0,13	65,72			40	0,1	2,4	3		
ПР	Батон нарезной	2/40	6,3	0,8	38,64	187,04	0,04	-	-	0,52	9,2	34,8	132	0,44
382	Какао с молоком: Вода -110 Молоко -100 Сахар -20	1/200	6,56	1,34	26	125,11	0,02	1,33	-	-	133,33	111,11	25,56	2
338	Банан	1/100	1,5	1,01	21	94,5	0,03	7.5		0,3	6	21	31.5	0,45
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		30,92	21,29	100,13	664,03	0,3	48,01	30	3,45	204,34	324,89	97.61	5.49
	ОБЕД										Í	ĺ		
55	Салат из свеклы с соленым огурцом и зеленым горошком	1/100	1,4	12,05	6,27	285	0,06	5,95	-	-	30,7	39,5	18,6	1,06
	Свекла76,9 Огурцы 25 Лук 6 Зеленый горошек 15.4 Масло растител 6 Соль 2													
106	Суп картофель -133,25 Лук 12 Масло растит -2,5 Морковь 12,5 Соль 2,5 Томатная паста -2,5 Консервы -30	1/250	14.98	8,61	13,13	260.78	0.11	6,88	15	0.88	31,65	175,70	46,05	1,25
321	Капуста тушеная Капуста -286,6 Масло сливочное -7 Морковь -12,5 Лук -12 Капуста -286,6 Мука -2,4 Сахар -6 Лавровый лист -0,02	1/200	6.04	16,22	44,28	344,32	0,08	43,20		2,20	151,6	119	57,20	4,6
278	Тефтели мясные паровые	2/50	11,53	7,74	11.07	239,20	0.05	1.6	2,23	0,4	32,13	163.67	21.8	3
	Говядина 52*2 Рис 5*2 Вода 12*2 Лук репка 2*3 Масло растит3*2 Мука 4*2 Масло растит 3*2									,				
350	Кисель фруктовый Кисель концентрат -30	1/200	0,44	0,14	34,28	339,51	0,02	30	-	0,02	21,06	17,59	6,43	0,21
ПР	Хлеб ржаной	2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,8	63,6	15	8
	ИТОГО ЗА ОБЕД		38,87	46,52	148,55	1652,73	0,39	87,63	17,23	4,04	280,94	579,06	165,08	18,12
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		69,79	67,81	248,68	2316,76	0,69	97,4	142,23	5,16	770,87	985,87	387,74	27,71

№	Прием пищи, наимен	ование блюда	Macca	Пищевь	е вещества	(r)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минерали	ьные веществ	а(мг)	
рец			порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					3 день 1	Возрастная	категория	11-18 л	ет						
	3AF	ВТРАК													
181	Каша молочная манна	ая с маслом	10/200	3,88	4,38	20,50	125,63	0,04	0,36	32,7	0,1	132,64	109,74	17,06	0,25
	Крупа манная -31 Молоко-100 Соль — 2,5	Вода-75 Сахар-6 Масло сливочное-10													
209	Яйцо вареное		40	10,16	4,6	0,28	71,66	0,03		100	0,24	22	76,8	4,8	1
223	Ватрушка с творогом			9,72	3,5	19,34	518,5	0,04	-	-	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
337	Чай с сахаром и лимо		8/15/200	0,53		9,87	41,60		2,13			15.33	23,20	12,27	2,13
		Лимон 8	0,13,200	0,55		,,,,,	11,00		2,13			13.33	23,20	12,27	2,13
338	Яблоко свежее		100	0,4	0,8	9,8	44,4	0,02	7,5	-	0,15	12	8,25	6,75	1,65
	ИТОГО 3	А ЗАВТРАК		32,93	22,55	112,11	1030,41	1,3	10,08	132,9	1,03	229,07	322,79	190,18	6,23
		БЕД		,	,	,-1	,	- ,	,		-,	,-,	,		-,
37	Овощи натуральные с	r 1	1/50	0.4	0,1	_	15	0.04	18,5	-	3,14	24,67	26,22	16.66	0,73
	Огурец соленый -50 или помидор солёный -50				- 7										
88	Щи из свежей капуст	ъ с мясом и сметаной	12,5\15\250	7,42	34,33	8,17	217,78	0,08	18,48	-	2,38	33,98	47,43	22,20	0,83
	Капуста -62.5 Картофель -40 Лук 12 Сметана-15 Морковь 12,5 Томатная паста -2.5	Масло растит - 5 Бульон 200 Соль 2 Лавровый лист 0,15 Мясо 27,0													
171	Каша гречневая рассь		1/200	8,93	6,5	39,84	231,86	0,16	-	-	1,8	24	144	98	3,2
	Крупа гречневая-95,2	Соль-2			,	,		Í							
1016	Соус основной		30	1,2	1,83	0.9	23,19	0,01	0.81	42	0.09	7,2	19.80	1.80	0.15
	Мука -3.75 Томатная паста -5	Соль 1 Вода-50 Лавровый лист -0.1													
268	Котлета из говядины Говядина-50 Масло раст3 Хлеб пшен9	Мука-5 Соль-2.5 лук-5 Вода-12	2/50	36	35,2	17,6	461,34	0,1	0,33	5,83	1,17	43,17	175	33,33	2,33
348	Компот из плодов или Чернослив 25,0 Или курага 20,0 Сахар 20	и ягод сушеных Лимон.кислота 0,1	200	1,16	0,6	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46	33	0,96
ПР	Хлеб ржаной		2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,8	63,6	15	8
	ИТОГО ЗА ОБЕД			59,59	80,32	153,29	1329,47	0,48	38,47	47,83	9,32	152,66	522,05	219,99	16,18
	ВСЕГО ЗА ДЕ	<u></u> НЬ		92,52	102,87	256,6	2359,88	0,68	48,55	180,7	10,35	381,73	844,83	410,17	22,41
			1	1	1	1	1	1		1			1		1

№	Прием пищи, наименовани	не блюда	Macca	Пищевые	вещества(г)		Энерг,	Витами	ны (мг)			Минерали	ные вещества	(мг)	
рец			порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			-		9 ДЕНЬ 1	Возрастная	н категория	і 11-18 л	ет						
	3ABTPA	К													
175	Каша рисовая с маслом		10\200	8,95	11,29	42,95	294	0,4	1,9	71,6	0,4	92,3	128	26,7	1,3
	Молоко-100 Са	ода-65 хар-6 асло сливочное-10	, 	ŕ						,					
15	Сыр порционный		1/20	9.28	5,9	10	71,66	0,01	0,14	52	0,1	176	100	7	0.2
379		ахар - 20 Голоко -100	200	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47	-	-	158,67	132	29,33	2,4
ПР	Хлеб пшеничный		1/40	1,58	0,4	19,66	46,76	0,04	64,29	-	0,21	36,43	24,64	13,93	0,32
ПР	Батон нарезной		1/40	1,58	0,4	19,66	46,76	0,04	- ,	-	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
338	Мандарины		1/100	0,64	0,22	6,11	27,96	0,03	45	<u> </u>	0,03	25,71	17,14	9,64	0,21
	ИТОГО ЗА ЗА	ВТРАК	-,	28,43	21,01	127,58	642,34	0.5	10,8	163,6	1,42	419,23	397,91	104.96	4,39
	ОБЕД									100,0	-,:-	117,20	,		1,02
67	Свекла -19,1 18 Капуста квашенная - Сс 21,4 М	гурцы соленые - 8.8 эль -2 орковь -12,6 ук -17,9	1/100	1,62	12,4	8,9	297,88	0.1	13		2,95	40,40	48,80	23,40	1,02
96	Рассольник ленинградский	і́ с мясом	12,5\250	8,92	29,37	17,02	234,1	0,15	14,30	-	2,43	16,55	34,95	28	1,03
	Перловка -5 Лук 12 Морковь 12,5	Масло растит - 5 Бульон — 187.5 Соль 2 Павр,лист-0,0015 Мясо 27,0													
312	Рис отварной		1/200	4,98	7,94	48,89	280,15	1,54	5	44,2	0,2	51	102,6	35,6	1,14
	Рис- 72 Масло сливочное-9			1,50	7,51	10,09	200,13	1,51		11,2	0,2		102,0	33,0	1,11
226	Рыба отварная	ук -6 Соль -4.5	2/80	89,4	2,1	-	197,7	0,05	0,5	6,5	0,9	19,6	151,9	20,9	0,4
389	Сок фруктовый		200	1.47		22,80	97.07	0,03	14,80		0.53	34.67	36	12	0.67
1016	Соус основной		30	1,2	1,83	0.9	23,19	0,01	0.81	42	0.09	7,2	19.80	1.80	0.15
-	Мука -3.75	Соль 1 Вода-50 Іавровый лист -0.1	-	-,-	-,		,-,	-,				- ,-			
ПР	V 106 pyrouge		2) 40	4.40	1.76	20.50	102.02	0.07	1		0.54	12.0	(2.6	1.5	0
1114	Хлеб ржаной		2\40	4,48 112,07	1,76 55,4	39,52 138,03	183,92 1314,01	0,07 3,76	181,6	92,7	0,54 7,61	13,8 183,25	63,6 457,65	15 136,7	8 12,44
	итого за обед ВСЕГО ЗА ДЕНЬ			140,5	76,41	265,61	1956,35	8,07	230,1	216,3	9,18	654,33	904,39	473,37	22,21

No	Прием пищи, наимено	вание блюда	Macca	Пищевь	ие вещества(г)	Энерг,	Витами	ны (мг)			Минераль	ные вещества	(мг)	
рец			порции,гр	Б	Ж	У	ценность	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
]	10 ДЕНЬ	Возрастна	я категори	я 11-18 л	ieт						
	3AB	ТРАК													
182	Каша пшенная молочн	ная с маслом	10/200	6,12	8	33,6	218	0,19	-	5	2,9	4,1	131	45	2,58
	Пшено -40	Вода-70	1					,							
	Молоко-100 Соль – 2	Сахар-6 Масло сливочное-10													
386	Снежок		1/200	7,26	4	5	173,75	0,04	0,36	32,70	0,1	132,64	109,74	17,06	0,25
223	Ватрушка с творогом		20/50	9,72	3,5	39,34	518,5	0,04	-	-	0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
ПР	Хлеб пшеничный		1/40	1,58	0,4	19,66	46,76	0,04	64,29	-	0,21	36,43	24,64	13,93	0,32
338	Яблоко свежее		100	0,4	0,8	9,8	44,4	0,02	7,5	-	0,15	12	8,25	6,75	1,65
	ИТОГО ЗА	А ЗАВТРАК		25,08	16,7	107,4	1001,41	0,16	45,27	100	3,56	92.31	231,07	58,57	5,21
		БЕД		,	<u> </u>	1	1		, .				/	,	
54	Салат картофельный с	сельдью	1/100	10,96	14,13	14,93	155	0,07	11,7	1.9	0,4	32,79	92,98	22,16	0.8
	Картофель 115,5 Лук репка 20,2	Масло растительн-5 Сельдь 41,7 Соль 2						,,,,,					-,,,,,		
102	Суп картофельный с	бобовыми и с мясом	12,5\250	10,52	35,03	19,27	147,63	0,15	5,83	-	2,45	43,48	137,78	38,25	1,83
	Картофель -66,75 Фасоль-20,2 Лук 12 Морковь 12,5	Масло растит -5 Бульон 175 Соль 2,5 Лавровый лист 0,01 Мясо гов 27,0													
309	Макароны отварные с	маслом	7/200	7,14	21	39,90	282,66	0,08	-	-	2,73	16,18	48,3	10,5	1,05
	Макароны 70	Масло сливочное 7 Соль 4													
278	Курица отварная	COMB	2/50	104	32	0,2	496	0,04	-	20	0,17	40	143,33	20	2
	Курица — 158 Лук — 5	Соль -1 Петрушка – 215	_			ŕ							,		
1016	Соус основной		30	1,2	1,83	0.9	23,19	0,01	0.81	42	0.09	7,2	19.80	1.80	0.15
	Мука -3.75 Томатная паста -5	Соль 1 Вода-50 Лавровый лист -0.1			-,		,-/	-,				. ,–			
ПР	Хлеб ржаной	1	2\40	4,48	1,76	39,52	183,92	0,07	-	-	0,54	13,8	63,6	15	8
342	Компот из свежих ябл	ок	1/200	0,16	0,32	23,88	97,60	0,01	1,8	-	-	6,4	4,4	3,6	0,18
	Лимонная кислота-0,2 Яблоки -45.4	Сахар -24 Вода -172						Ź							
	Итого за обед			138,4 6	106,07	138,6	1386,0	043	20,14	53,9	6,38	160,47	507,19	111,31	19,84
	ВСЕГО ЗА ДЕН	НЬ		163,5 4	122,77	246	2387,41	2,08	82,43	201,2	10,23	397,2	804,72	220,83	20,01