

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МОУ «Сухменская средняя  
 общеобразовательная школа»  
 \_\_\_\_\_ О.В. Пшеничникова  
 « 30» марта 2022 года

## ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

### МОУ «Сухменская средняя общеобразовательная школа»

Возрастная категория: 7-11 лет (ОВЗ)

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания г. Пермь 2008 г.

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>1 Неделя</b>														
<b>1 день Понедельник</b>														
	<b>ОБЕД</b>													
<b>1</b>	<b>Винегрет овощной</b>	<b>60</b>	<b>0,62</b>	<b>5,08</b>	<b>5,31</b>	<b>69,8</b>	<b>0,03</b>	<b>4,33</b>	<b>101,7</b>	<b>1,4</b>	<b>10,25</b>	<b>22,45</b>	<b>10,3</b>	<b>0,33</b>
	Картофель	13												
	Свекла	14,5												
	Морковь	6												
	Огурцы соленые	16												
	Лук репчатый	13,5												
	Масло растительное	6												
<b>35</b>	<b>Борщ из свежей капусты</b>	<b>200</b>	<b>1,37</b>	<b>5,29</b>	<b>7,64</b>	<b>84,16</b>	<b>0,04</b>	<b>14,33</b>	<b>0,48</b>	<b>0,02</b>	<b>33,04</b>	<b>243,37</b>	<b>49,7</b>	<b>0,52</b>
	Свекла	32												
	Капуста белокочанная	24												
	Морковь	8												
	Петрушка корень	2												
	Лук репчатый	8												
	Масло растительное	4												
	Сахар - песок	2												
	Кислота лимонная	0,2												
	Бульон или вода	160												
	Сметана	8												
<b>211</b>	<b>Плов из отварной птицы</b>	<b>240</b>	<b>16,05</b>	<b>15,85</b>	<b>37,92</b>	<b>358,72</b>	<b>0,17</b>	<b>4,29</b>	<b>497,4</b>	<b>0,72</b>	<b>31,42</b>	<b>417,5</b>	<b>198,12</b>	<b>2,39</b>







	Бульон или вода	136												
	Масло сливочное или масло растительное	4												
	Сметана	8												
<b>219</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>	<b>150</b>	<b>5,7</b>	<b>5,23</b>	<b>24,73</b>	<b>168,8</b>	<b>0,20</b>		<b>18,06</b>	<b>0,35</b>	<b>1,28</b>	<b>15,03</b>	<b>115,4</b>	<b>3,09</b>
	Крупа гречневая	80												
	Вода	68												
	Масло сливочное	4,5												
<b>204</b>	<b>Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе</b>	<b>90</b>	<b>9,9</b>	<b>10,5</b>	<b>6,76</b>	<b>161,68</b>	<b>0,05</b>	<b>0,35</b>	<b>9</b>	<b>3,5</b>	<b>39,8</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>1,43</b>
	Говядина 1 кат (котлетное мясо)	47												
	Хлеб пшеничный	9,5												
	Вода	16												
	Масло сливочное	1,8												
	Молоко	2,7												
	Мука	2,2												
	Масло сливочное	2,2												
<b>284</b>	<b>Компот из яблок с лимоном</b>	<b>180</b>	<b>0,26</b>	<b>0,21</b>	<b>25,07</b>	<b>105,68</b>	<b>0,02</b>	<b>5</b>			<b>8,6</b>	<b>7,0</b>	<b>1,5</b>	<b>1,16</b>
	Яблоки	50												
	Лимоны	7												
	Вода	180												
	Сахар –песок	20												
	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,05			0,63	9,00	39,15	14,85	0,50
	Хлеб ржаной	24	1,46	0,29	9,58	46,75	0,04		0,45	0,31	6,96	37,92	11,28	0,86
	<i>Фрукт (яблоко)</i>	<b>100</b>	<b>0,40</b>		<b>9,8</b>	<b>47</b>								
	<b>Итого ОБЕД:</b>	<b>849</b>	<b>24,06</b>	<b>28,07</b>	<b>114,97</b>	<b>819,92</b>	<b>0,48</b>	<b>41,59</b>	<b>56,76</b>	<b>4,85</b>	<b>111,16</b>	<b>452,8</b>	<b>220,03</b>	<b>9,35</b>

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>1 Неделя</b>														
<b>5 день Пятница</b>														
	<b>ОБЕД</b>													
247	Помидоры соленые	60	0,9	0,1	2,6	16,5	0,06	15	6,00	0,12	18,5	16,94	8,06	0,75
44	Суп из овощей	200	1,77	9,07	9,21	126,26	0,06	17,03	0,24	0,40	27,51	69,82	29,09	0,64
	Капуста белокочанная	17												
	Картофель	42												
	Морковь	8												
	Лук репчатый	8												
	Горошек консервированный	6												
	Масло сливочное или растительное	4,2												
	Бульон или вода	158												
	Сметана	11												
227	Макаронные изделия отварные	150	5,53	0,92	28,82	145,73	0,09	3,59	0,03	0,13	11,37	58,80	18,55	0,83
	Макаронные изделия	51												
	Масло сливочное	8												
202	Тефтели из говядины с рисом (ежики)	90	9,6	15,6	11,38	221,8	0,07	2,49	20,00		51,26	81,00	10,00	1,56
	Говядина 1 кат (котлетное мясо)	54												
	Крупа рисовая	17,5												
	Лук репчатый	10												
	Масло сливочное	4												
	Вода	7												
	Мука	2,4												
294	Чай с лимоном	180	0,06	0,01	13,7	56,03	0,03	3,3	0,18	1,68	13,50	44,53	32,03	0,58
	Чай	0,25												
	Лимоны	7												
	Сахар –песок	18												
	Вода	150												
	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,05			0,63	9,00	39,15	14,85	0,50
	Хлеб ржаной	24	1,46	0,29	9,58	46,75	0,04		0,45	0,31	6,96	37,92	11,28	0,86
	Фрукт (банан)	100	2	1	21	96		10						
	<b>Итого ОБЕД:</b>	<b>849</b>	<b>24,74</b>	<b>27,35</b>	<b>118,35</b>	<b>814,82</b>	<b>0,4</b>	<b>53,41</b>	<b>30,86</b>	<b>3,67</b>	<b>138,29</b>	<b>349,72</b>	<b>115,86</b>	<b>5,72</b>







	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,05			0,63	9,00	39,15	14,85	0,50
	Хлеб ржаной	24	1,46	0,29	9,58	46,75	0,04		0,45	0,31	6,96	37,92	11,28	0,86
	Фрукт (груша)	100	0,40	0,30	10,3	47		5						
	<b>Итого ОБЕД:</b>	<b>849</b>	<b>23,53</b>	<b>28,75</b>	<b>102,06</b>	<b>707,94</b>	<b>0,43</b>	<b>74,63</b>	<b>350,86</b>	<b>5,42</b>	<b>183,13</b>	<b>578,33</b>	<b>126,1</b>	<b>4,88</b>

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>2 Неделя</b>														
<b>8 день Среда</b>														
	<b>ОБЕД</b>													
246	Нарезка из помидоров	60	0,9	0,15	2,85	15,5	0,07	16	7,98	0,32	15,5	15,6	0,84	0,7
56	Суп –лапша домашняя	200	2,88	4,05	15,12	83,46	0,05	1,5	100	4,6	12,77	31,2	5,1	0,46
	Лапша	18												
	Лук репчатый	4												
	Морковь	8												
	Масло сливочное	4												
	Бульон	180												
	Петрушка корень	2												
189	Котлеты, биточки, шницели	90	9,87	15,43	12,49	230,01	0,1	0,3	4,67		44,53	140	26,67	1,87
	Говядина 1 кат (котлетное мясо)	106												
	Хлеб пшеничный	15												
	Сухари панировочные	10												
	Молоко или вода	20												
221	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,33	6,26	24,02	206,01	0,07		6,25		5,12	100,75	56,25	2,73
	Крупа пшеничная	54												
	Масло сливочное	7												
	Вода	70												
284	Компот из яблок с лимоном	180	0,2	0,1	20,07	94,68	0,05	1,04	10		109,8	40	6	0,27
	Яблоки	50												
	Лимоны	7												
	Вода	160												
	Сахар - песок	20												
	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,05			0,63	9,00	39,15	14,85	0,50
	Хлеб ржаной	24	1,46	0,29	9,58	46,75	0,04		0,45	0,31	6,96	37,92	11,28	0,86
	Фрукт (мандарин)	100	0,80	0,20	7,5	38		38						
	<b>Итого ОБЕД:</b>	<b>849</b>	<b>25,86</b>	<b>26,84</b>	<b>113,77</b>	<b>820,15</b>	<b>1,06</b>	<b>56,84</b>	<b>129,35</b>	<b>5,86</b>	<b>203,68</b>	<b>404,62</b>	<b>120,99</b>	<b>7,39</b>





	Сахар –песок	18												
	Вода	150												
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>45</b>	<b>3,42</b>	<b>0,36</b>	<b>22,14</b>	<b>105,75</b>	<b>0,05</b>			<b>0,63</b>	<b>9,00</b>	<b>39,15</b>	<b>14,85</b>	<b>0,50</b>
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>24</b>	<b>1,46</b>	<b>0,29</b>	<b>9,58</b>	<b>46,75</b>	<b>0,04</b>		<b>0,45</b>	<b>0,31</b>	<b>6,96</b>	<b>37,92</b>	<b>11,28</b>	<b>0,86</b>
	<b>Фрукт (банан)</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	<b>96</b>		<b>10</b>						
	<b>Итого ОБЕД:</b>	<b>849</b>	<b>24,74</b>	<b>27,35</b>	<b>118,35</b>	<b>814,82</b>	<b>0,4</b>	<b>53,41</b>	<b>30,86</b>	<b>3,67</b>	<b>138,29</b>	<b>349,72</b>	<b>115,86</b>	<b>5,72</b>