



Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория от 11 лет и старше из категории многодетных семей

На 2021-2022 учебный год МБОУ Тюменевская ООШ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	205	6.04	7.27	34.29	227.16	№103
	Бутерброд с маслом	40	1.27	11.3	7.7	137.5	№344/1
	Яйцо куриноеваренное в кругую	1шт.	12.7	11.5	0.7	157.0	№ 261
	Какао с молоком сгущенным	200	3.78	3.91	26.04	154.15	№ 244
Итого за завтрак		23.79	33.98	68.73		675.81	
Обед	Борщ из свежей капусты с карт. и тушеным консервир. мясом	250	6.44	7.47	14.43	142.31	№59
	Чай с сахаром	200	0.156	-	14.04	53.274	№30

	Хлеб «Крестьянский»	100	7.06	0.9	49.7	226.0
	Корж молочный	60	4.09	7.02	40.6	242.1
Итого за сбел			17.746	15.39	118.77	663.684
Итого за день		41.536	49.37		187.5	1339.40
День 2						
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	250	6.98	7.65	24.66	195.1
	Хлеб «Крестьянский»	30	7.6	0.9	49.7	226.0
	Кофейный напиток на сгущ/молоке	200	2.01	2.39	25.65	131.87
Итого за завтрак			16.59	10.94	100.01	552.97
Обед	Картофель отварной	200	2.09	4.69	18.14	121.64
	Рыба тушеная в сметанном соусе	140	15.42	13.47	5.61	205.32
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0
	Кисель из концентрата плодов. Или ягодного	200	1.36	-	29.02	116.19
	Печенье сахарное	80	2.22	3.0	22.86	121.8
Итого за обед			28.69	22.06	125.33	790.95
Итого за день			45.28	33.0	225.34	1343.92
День 3						
Завтрак	Каша рисовая молочная жидкая	205	5.12	6.62	32.61	210.13
	Какао с молоком сгущенным	250	3.78	3.91	26.04	154.15
	Бутерброд с сыром	50	6.62	9.48	10.06	152.0
Итого за завтрак			15.52	20.01	68.71	516.28
Обед	Щи с капустой, с картоф. и тушен. консерв. мясом	250	6.32	7.51	10.49	131.53
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.56	-	27.89	113.79
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0

	<u>Фрукты</u>	200	0.4	-	11.3	46.0	
Итого за обед		14.88	8.41	99.38	517.32		
Итого за день		30.4	28.42	168.09	1036.6		
День 4							
Завтрак	Каша молочная пшенич.(кукурузная)жидкая	205	7.44	8.07	35.28	243.92	№99
	Булеброд с маслом	30	1.27	11.3	7.7	137.5	№344/1
	Кофейный напиток на сгущ/молоке	200	2.01	2.39	25.65	131.87	№257
Итого за завтрак							
Обед	Плов из отварной птицы	200	37.2	45.33	41.05	747.09	№ 191
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0	
	Мультифруктовый сокосодерж. напиток	200	-	-	11.0	45.0	
	Зефир	80	1.1	0.08	89.3	351.57	
Итого за обед							
Итого за день							
День 5							
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	205	6.20	8.05	31.09	222.02	№98
	Булеброд с повидлом	50	1.72	4.2-=	32.9	176.3	№345/1
	Какао с молоком сгущенным	200	3.78	3.91	26.04	154.15	№244
Итого за завтрак							
Обед	Суп картоф. с кропой и рыбн.консервами	250	6.22	8.21	18.39	170.98	№63
	Чай с сахаром	200	0.156	-	14.04	53.274	№30
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0	
	Пряник	80	2.22	3.2	23.8	122.2	
Итого за обед							
Итого за день							
Неделя 2							
День 1							

Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	205	6.04	7.27	34.29	227.16
	Кофеинный напиток на сгущ./молоке	200	2.01	2.39	25.65	131.87
	Бутерброд с сыром	50	6.62	9.48	10.06	152.0
Итого за завтрак			14.67	19.14	70.0	511.03
Обед	Макаронные изделия отварные	200	3.68	3.53	23.55	140.73
	Сосиска отварная с соусом	120	6.62	16.04	1.57	179.72
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0
	Мультифруктовый сокосодерж. напиток	200	-	-	11.0	45.0
Итого за обед			17.9	20.47	85.82	589.45
Итого за день			32.57	39.61	95.82	1102.45
День 2						
Завтрак	Каша рисовая молочная жидкая	205	5.12	6.62	32.61	210.13
	Бутерброд с маслом	40	1.27	11.3	7.7	137.5
	Чай с сахаром	200	0.156	-	14.04	53.274
Итого за завтрак			6.546	17.92	54.35	400.904
Обед	Жаркое по-домашн.из мясных консерв.говяд. тушен.	200	18.42	20.69	19.77	337.6
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0
	Кисель из концентр. плодового или ягодн.	200	1.36	-	29.2	116.9
	Фрукты	200	0.4	-	11.3	46.0
Итого за обед			27.78	21.59	109.97	726.5
Итого за день			34.326	39.51	164.32	1127.404
День 3						
Завтрак	Каша Дружба	205	6.55	8.33	35.09	241.11
						№93
						№103

	Хлеб «Крестьянский»	30	7.6	0.9	49.7	226.0	
	Ряженка	200	0.55	6.38	8.18	112.52	№ 245
Итого за завтрак			19.75	15.61	92.97	579.63	
Обед	Суп картофельный с бобовыми	250	2.34	3.89	13.61	98.79	№37
	Кофейный напиток на сгущ молоке	200	2.01	2.39	25.65	131.87	№257
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0	
	Печенье сахарное	80	2.22	3.0	22.86	121.8	
Итого за обед			14.17	10.18	111.82	578.46	
Итого за день			33.92	25.79	204.79	1158.09	
День 4							
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	250	6.98	7.65	24.66	195.1	№45
	Бутерброд с повидлом	50	1.72	4.2	32.9	176.3	№345/1
	Чай с сахаром	200	0.156	-	14.04	53.274	№30
Итого за завтрак			8.856	11.85	71.68	424.674	
Обед	Свекольник	250	1.93	6.34	10.05	104.16	№35
	Компот из смеси сух-тов витаминизиров.	200	0.56	-	27.89	113.79	№255
	Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0	
	Прыник	80	2.22	3.2	3.08	122.2	
Итого за обед			12.31	10.44	90.72	566.15	
Итого за день			21.166	22.29	162.4	990.824	
День 5							
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	205	6.20	8.05	31.09	222.02	№98
	Бутерброд с маслом	40	1.27	11.3	17.7	137.5	№344/1
	Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	2.01	2.39	25.65	131.87	№257
Итого за завтрак			9.48	21.74	74.44	491.39	
Обед	Рассольник Ленинград. С	250	6.86	8.13	18.81	174.47	№60

тушен.консервир .мясом					
Хлеб «Крестьянский»	100	7.6	0.9	49.7	226.0
Кисель из концентр.	200	1.36	-	29.2	116.9
Плодового или ягодн.					№247
Булочка домашняя	60	43.37	7.07	36.8	228.2
					№282
Итого за обед		59.19	16.1	134.51	745.57
Итого за день		68.67	37.84	208.95	1236.96
Среднее значение за период		39.24	37.21	193.29	1234.36

Витаминизация 3-го блюда витамин С (порошок)

$\epsilon = 10 \text{ нано-} \Omega$ при $60\% = 12 \text{ МГц}$.
11 лет и старше - 25 МГц.
 $60\% = 15 \text{ МГц}$.

Использовался сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (Новокузнецк 2009 год) Составители: Коровка Л.С., Доброрседова И. И.

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школы №100 в г. Краснодаре

КОЛЛЕКТИВАХ (КТОСИ 30390/50/63)

Технологическая карта № 261

«Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую»

Могильный М.П.

На основании технологических карт «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Новокузнецк 2009 г. Составители: Коровка Л.С. Добросердова И.И., внесены изменения и разработаны, утверждены приказом по образовательному учреждению следующие карты:

1 Технологическая карта № 153/1 «Рыба тушеная в сметанном соусе»

2. Технологическая карта № 117/1 «Омлет натуральный»
3. Технологическая карта № 204/1 «Макаронные изделия отварные»
4. Технологическая карта № 340/1 «Бутерброд с сыром»
5. Технологическая карта № 196/1 «Каша гречневая рассыпчатая»
6. Технологическая карта № 214/1 «Картофель отварной»
7. Технологическая карта № 344/1 «Бутерброд с маслом»
8. Технологическая карта № 345/1 «Бутерброд с повидлом и джемом»

Директор школы

Калькулятор

Матвиенко Л.А.

Романова С.П.

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью
на 7 (семи) листах

Директор школы: Л.А. Матвиенко
(Л.А. Матвиенко)

