МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ «ГЛИНКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <u>«ГЛИНКОВСКИЙ РАЙОН» СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ</u> с. Глинка, ул. Ленина, д5°. Тел. 8-481-65-2-16-56, 8-481-65-2-15-78 glinkask@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Глинковская средняя школа»:

И.В. Жевлакова

WEON / Paris

abusemo 2

Примерное десятидневное меню для учащихся МБОУ «Глинковская СШ» 1- 4 классы на 2023-2024 учебный год

наименование	выход	пип	цевые веще	ства		В	итамины	, мг		МИ	неральны	е вещества,	МΓ
блюда	(гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Щи из свежей капусты с тушенкой	250	1,7	2,5	3,4	108,5	0,13	10,12	0,24	0,40	22,83	69,89	29,09	1,13
Сосиска	75	10,68	11,72	5,74	176,75	0,08	0	0,05	0,65	13,12	136,42	21,07	2,15
Гречка	150	5,52	5,295	35,325	211,095	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18,55	0,67
Компот с/м фруктов	200	0,56	0	27,89	28,0	0	0	0	0	9,90	18,48	0	0,03
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	40	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Кондитерские изделия	25	3,1	11,5	31,3	156		_						39
Итого:	780	29,01	37,76	135,24	936,89	0,43	52,01	0,55	5,8	141,86	453,35	130,23	7,6

		пип	цевые вещес	тва		В	итамины,	МΓ		МИН	еральные	вещества, м	Γ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Огурец свежий в нарезке Суп гороховый с картошкой и	50	0,42	0,06	1,14	7,20	0,02	2,94	12	0,06	10,20	18	8,4	0,30
тушенкой	250	2,7	3,9	13,6	98,8	0,05	8,25	0,24	1,53	41,93	48,81	22,65	1,01
Котлета куриная	80	10,6	11,7	5,8	176,7	0,11	2,50	0,51	4,20	34,50	209,76	37,84	0,93
Макароны со сливочным маслом	150	5,52	5,295	35,3	211,095	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18.55	0,67
Какао с молоком	200	6,06	0,6	89	387	0,02	4,0	0	0,20	14,0	14,0	8,0	2,80
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	16	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Кондитерские изделия	25	4,37	7,07	36,80	228,20	0,08	0	0,04	0,72	12,21	44,56	102,97	0,61
Фрукты	185		0,9			8,1							3
Итого	1006	60,42	34,46	198,040	1130,80	0,39	23,180	12,78	8,42	182,120	511,27	151,54	8,94

						ооед							
		пип	цевые веще	ства			витаминь	ы, мг		M	инеральные	е вещества,	МΓ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Рассольник по- домашнему с тушенкой	250	2,73	3,89	13,61	98,79	0,15	11,12	0,25	0,80	22,83	69,89	19,09	1,13
Куриное филе	75	18,2	10,4	13,8	222	0,08	0	0,05	0,65	13,12	136,42	21,07	2,15
Рис отварной	150	7,9	1,4	12,6	97	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18,55	0,67
Чай с сахаром	200	0,2	0	14,28	113,79	0,03	1,22	0,18	1,68	49,50	44,53	32,03	1,02
Хлеб ржаной	16	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Фрукты	185		0,9		-	8,1							39
Бутерброд с сыром	50/20	4,37	7,07	36,8	228,2								
Итого	946	37,7	34,6	137,165	817,89	0,53	31,04	0,75	67,081	246,1	585,6	143,81	9,92

						ооед							
наименование	выхол	ПИП	цевые веще	ства		В	итамины,						МΓ
блюда	(гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	C	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Суп картофельный с пшеном и кур.мясом		1,7	2,3	11,4	73,2	0,14	9,81	0,21	2,42	30,10	85,80	33,40	1,16
Наггетсы	75	24,5	13,6	8,8	254	14	0,9	1,16	0,5	1,9	26	5,8	6,2
Гречка со сливочным маслом	150	4,3	3,6	19,4	127	9,7		0,1	1,8	2,2	13	18	13
Салат витаминный	50	0,8	50	5,3	70	0,04	5,34	0,20	4,54	21,40	39,91	18,03	0,75
Кисель	200	0,02	0,02	14,6	55,2	0,02	4,0	0	0,20	14,0	14,0	8,0	2,80
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Кондитерские изделия	25	4,37	8,7	7,07	36,80	228,20	0,08	0,04	0,72	12,21	44,56	102,97	0,61
Итого	790	38,75	29,92	75,07	721	0,43	21,25	1,57	8,82	134,4	622,97	181,52	9,39

		пип	цевые веще	ства		I	витамины	Ι, МΓ		МИ	неральные	е вещества,	МΓ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	C	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Борщ со свежей капустой и													
тушенкой	250	2,83	2,86	21,76	124,09	0,13	10,12	0,24	0,40	22,83	69,89	29,09	1,13
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	1,86	4,22	16,81	113	0,02	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18,55	0,67
Рыбная котлета	90	11	2	19	138	0,03	38,30	0,20	4,52	43,17	31,74	17,24	0,59
Огурец свежий, (соленый)	40	1	0	1									
Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	0	0	0	0	9,90	18,48	0	0,03
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	40	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Кондитерские	25	2.1	11.5	21.2	156	26.0	0.00	0.04	0.04	0.70	11.50	102.07	0.61
изделия	25	3,1	11,5	31,3	156	36;8	0;08	0;04	0;04	0;72	44;56	102;97	0;61
Итого	835	24,7	26,24	139,61	762,98	37;07	52;09	0;51	5;09	126;46	348;49	205;13	5;06

обел

					U	ед							
наименование	выход	ПИП	цевые веще	ства		Bì	итамины	, МГ		МИ	неральны	е вещества,	МΓ
блюда	(гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Салат из свеклы отварной с													
раст.маслом	50	0,84	3,61	4,96	55,68	0,01	3,99	0	1,62	21,28	24,38	12,42	0,79
Щи из свежей капусты с тушенкой	250	1,7	2,5	3,4	108,5	0,13	10,12	0,24	0,40	22,83	69,89	29,09	1,13
Сосиска	70	10,68	11,72	5,74	176,75	0,08	0	0,05	0,65	13,12	136,42	21,07	2,15
Гречка	150	5,52	5,295	35,325	211,095	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18,55	0,67
Компот из с/м фруктов	200	0,56	0	27,89	28,0	0	0	0	0	9,90	18,48	0	0,03
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	40	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Итого:	800	24,01	28,785	113,055	679,125	0,400	17,7	0,32	2,8	117,050	120,070	118,410	6,80

					000	СД							
		ПИП	цевые вещес	тва		В	итамины,	МΓ		МИН	еральные	вещества, м	Γ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Суп гороховый с картошкой с тушенкой	250	2,7	3,9	13,6	98,8	0,05	8,25	0,24	1,53	41,93	48,81	22,65	1,01
Котлета куриная	80	10,6	11,7	5,8	176,7	0,11	2,50	0,51	4,20	34,50	209,76	37,84	0,93
Макароны со сливочным маслом	150	5,52	5,295	35,3	211,095	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18.55	0,67
Какао с молоком	200	6,06	0,6	89	387	0,02	4,0	0	0,20	14,0	14,0	8,0	2,80
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	40	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Кондитерские изделия	25	4,37	7,07	36,80	228,20	0,08	0	0,04	0,72	12,21	44,56	102,97	0,61
Фрукты	200	0,2	0,2	11,6	48								
Итого	985	60	34,4	196,9	1123,6	0,37	20,24	0,78	8,36	171,92	493,27	143,14	8,64

						ооед							
		ПИП	цевые веще	ства			витамині	ы, мг		MI	инеральные	вещества,	МΓ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Рассольник по-													
домашнему с тушенкой	250	2,73	3,89	13,61	98,79	0,15	11,12	0,25	0,80	22,83	69,89	19,09	1,13
Куриное филе	75	18,2	10,4	13,8	222	0,08	0	0,05	0,65	13,12	136,42	21,07	2,15
Рис отварной	150	7,9	1,4	12,6	97	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18,55	0,67
Чай с сахаром	200	0,2	0	14,28	113,79	0,03	1,22	0,18	1,68	49,50	44,53	32,03	1,02
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	40	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Овощи в нарезке свежие	50	0,54	0	1,70	10,2	0,03	6,72	40,8	0,24	9,30	16,8	10,20	0,42
Бутерброд с сыром	50/20	4,37	7,07	36,8	228,2								
Итого	875	38,65	28,420	128,53	983,77	0,44	22,65	41,31	3,5	144,59	451,460	138,220	7,42

обел

						ооед							
HOMMONODOMNO	DIIVOII	ПИП	цевые веще	ства		BV	тамины,	МΓ		МИ	неральные	е вещества,	МΓ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Суп картофельный с макаронами и кур.мясом	250	1,7	2,3	11,4	73,2	0,14	9,81	0,21	2,42	30,10	85,80	33,40	1,16
Сосиска	65	10,6	11,7	5,7	76,7	0,17	2,10	1,16	1,66	54,10	396,06	96,06	3,58
Гречка со сливочным маслом	150	8,7	5,4	45	263,8	0,21	0	0	25,05	14,82	203,93	135,83	4,56
Винегрет	50	1,2	10,1	8,3	129,2	0,04	5,34	0,20	4,54	21,40	39,91	18,03	0,75
Кисель	200	0,02	0,02	14,6	55,2	0,02	4,0	0	0,20	14,0	14,0	8,0	2,80
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Кондитерские изделия	25	4,37	8,7	7,07	36,80	228,20	0,08	0,04	0,72	12,21	44,56	102,97	0,61
Итого	780	39,1	44,7	145,7	847,15	0,64	21,25	1,57	33,87	149,22	826,90	317,35	13,95

						обед							
		ПИІ	щевые веще	ства]	витаминь	Ι, ΜΓ		МИ	неральные	е вещества,	МΓ
наименование блюда	выход (гр.)	Б	Ж	У	Эн.ц. ккал.	B1	С	A	Е	Ca	P	Mg	Fe
Борщ со свежей капустой и тушенкой	250	2,83	2,86	21,76	124,09	0,13	10,12	0,24	0,40	22,83	69,89	29,09	1,13
Макароны отварные со слив.маслом	+	3,95	3,74	24,7	148,29	0,02	3,59	0,03	0,13	26,64	58,70	18,55	0,67
Тефтели мясные	100	8,96	16,11	10,31	223,00	0,19	0,92	30,00	2,06	21,62	85,51	17,32	0,88
Сок	200	0	0	10,9	46	0	0	0	0	9,90	18,48	0	0,03
Хлеб пшеничный	40	3,06	1,2	19,9	104,8	0,06	0	0	0	14,8	87,2	26	1,1
Хлеб ржаной	40	1,65	4,46	15,84	99,09	0,03	0	0	0	8,4	37,92	11,28	0,93
Сыр твердый	25	6,6	3,8	0	87	0,01	0,2	0,52	0	250	150	14	0,2
Итого	805	27,05	32,17	103,41	832,27	0,44	14,83	30,79	2,59	354,19	507,70	116,24	4,76

Цикличное меню составлено согласно требований СанПиН Меню составлено согласно:

- 1. Сборник технологических нормативов рецептурных блюд и кулинарных изделий, для школьных образовательных учреждений и детских оздоровительных учреждений.
- 2. Лапшина В.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школах 2004г.