



Десятидневное меню

МКОУ «Ключиковская СОШ»

для возрастной группы 12 и старше

- 1) Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2016г

- 2) Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, Новосибирск, 2021

День 1:

№ ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Э.Ц. Ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Mg	Fe	
Завтрак													
Пром.	Пельмени	150	14,9	20,9	20,3	328,5	11	4,4	-	1,7	3,3	5	
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-	
Пром.	Сок натуральный	200	-	-	11,0	-	-	-	-	-	-	-	
2016 №3	Бутерброд с сыром	50/20	9,2	5,8	24,2	190	0,09	0,11	0,14	211,5	27,5	1,14	
Пром.	Конфеты	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	итого	570											
Обед													
2016 №213	Макаронные изделия с тёртым сыром	240	10,7	17,9	35,9	352	0,08	0,11	0,13	195,74	19,13	1,09	
2016 №106	Тефтели из говядины с рисом	90	9,2	13,00	10,7	197	0,03	0,05	0,47	11,82	17,72	0,76	
2020 № 54-53	Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,7	4,1	2,5	49,9	0,03	0,04	15,3	22	13	0,6	
2016 №283	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	9,1	35	0,00	0,00	0,00	0,26	0,00	0,03	
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-	
Пром.	Йогурт порционный	100	3,4	2,5	5,5	58,1	-	-	-	-	-	-	
	итого	800											

День 2

№ ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Э.Ц. Ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Mg	Fe
Завтрак												
2016 №194	Каша пшеничная молочная жидкая	250	9,1	11,1	42,6	307	0,22	0,19	0,64	157,56	55,06	1,43

для детей с ОВЗ возрастной группы 12 и старше

2016 №1	Бутерброд с маслом	50/20	2,4	8,6	14,6	146	0,05	0,03	0,00	8,1	9,9	0,62
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-
Пром.	Сок натуральный	200	-	-	11,0	-	-	-	-	-	-	-
	итого	610										
Обед												
2020 № 54-12с	Суп картофельный с рыбными консервами	300	9,9	4,88	17,95	155,15	0,1	0,15	9,1	45,3	0,0	1,28
2020 №54-21м	Курица отварная (крыло)	120	38,6	2,8	1,4	185,8	0,08	0,1	4,32	26	134	2,2
2016 №294	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	31,2	121	0,07	0,21	0,29	14,62	8,5	0,92
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-
Пром.	Апельсин	100	0,9	0,1	9,4	47	-	-	-	-	-	-
	итого	810										

День 3

№ ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Э.Ц. Ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Mg	Fe	
Завтрак													
2016 №78	Суп молочный с макаронными изделиями	250	11,9	12,4	29	275	11	4,4	-	1,7	3,3	5	
Пром.	Йогурт порционный	100	2	0,4	11,9	58,7	0,14	-	-	-	-	-	
Пром.	Сок натуральный	200	-	-	11,0	-	-	-	-	-	-	-	
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-	
	итого	640											
Обед													
2016 №138	Картофельное пюре	180	3,7	5,9	24,0	166	0,14	0,12	12,45	42,72	34,08	1,24	
2020 №54-10м	Капуста тушеная с мясом	250	27,4	28,6	16,6	433,7	0,10	0,23	36,1	104	61	4,6	
2016 №285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,1	0,0	9,3	37	0	0	1,12	2,73	0,73	0,06	
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-	
Пром.	Пряник	80	4,4	4,0	60,8	280	-	-	-	-	-	-	
	итого	800											

День 4:

№ ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Э.Ц.		Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	Ккал	В1	В2	С	Ca	Mg	Fe		
Завтрак														
2016 №191	Каша манная молочная	250	7,5	10,0	37,2	269	0,09	0,20	0,67	158,8	23,66	0,52		

для детей с ОВЗ возрастной группы 12 и старше

[illegible]

День 5:

[illegible]

для детей с ОВЗ возрастной группы 12 и старше

2016 №234	Соус томатный	50	0,5	2,4	3,1	37	0,01	0,012	0,99	2,5	3,47	0,16
2020 №54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	8,4	35,4	0,01	0,01	24,0	10	8	0,4
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-
2020 №54-16з	Винегрет с растительным маслом	80	1,0	7,1	5,4	89,5	0,02	0,01	3,01	16	13	0,6
Пром.	Банан	100	2	0	29,1	124,3	-	-	-	-	-	-
	итого	840										

День 8:

№ ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Э.Ц. Ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Mg	Fe	
Завтрак													
2016 №181	Каша рисовая молочная вязкая	250	7,2	10,0	50,1	321	0,08	0,19	0,63	146,24	41,97	0,68	
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-	
Пром.	Йогурт порционный	100	3,4	2,5	5,5	58,1	-	-	-	-	-	-	
2016 №283	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	9,1	35	0,00	0,00	0,00	0,26	0,00	0,03	
	итого	640											

Обед

2020 №54-8с	Суп картофельный с горохом	300	8,9	5,4	23,1	176,4	0,25	0,08	15	41,25	42,5	2,5
2016 №3	Бутерброд с сыром	50/20	9,2	5,8	24,2	190	0,09	0,11	0,14	211,5	27,5	1,14
2016 №283	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	9,1	35	0,00	0,00	0,00	0,26	0,00	0,03
Пром.	Гренки	20	1	0,2	6	29,35	-	-	-	-	-	-
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	8,9	40,3	-	-	-	-	-	-
Пром	Чоко пай	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	итого	720										

День 9:

№ ТТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Э.Ц. Ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Mg	Fe	
Завтрак													
2016 №78	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,5	5,2	19,9	148	0,06	0,16	0,65	135,6 1	18,01	0,39	
Пром.	Хлеб пшеничный	90	3,8	0,5	19,2	96,5	-	-	-	-	-	-	
2016 №283	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	9,1	35	0,00	0,00	0,00	0,26	0,00	0,03	

