

Утверждаю:

директор МБОУ «Коротоякская СОШ»



« 01 » _____ 2022 год

_____ /С.И.Коцюба/

**Муниципальное бюджетное общеобразовательного учреждения
«Коротоякская средняя общеобразовательная школа»**

Примерное десятидневное меню

для учащихся с ограниченными возможностями здоровья

2022-2023 учебный год

№	№ рец.	Прием пищи, наименования блюда	Масса пор-ции	Химический состав			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1 день															
		Завтрак													
1.	284	Каша молочная манная	200	6,24	6,1	19,7	158,64	0,07	1,39	0,05	0,17	131,85	143,73	30,36	0,44
2.	41	Масло порционнo	10	0	8,2	0,1	75								
3	15	Сыр порционнo	15	3,48	4,43		54,6	0,33	0,007	26	0,05	88	50	3,5	0,1
4.	725	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2	0,04		0,02	0,01	124,44	109,65	26,75	0,82
5.	523	Хлеб пшеничный	30	1,76	0,3	13,3	56,7	0,03	0,04						
		Итого	455	15	22,75	58,59	490,14	0,12	1,397	26,07	0,23	344,29	303,38	60,61	1,36
		Обед													
1.	551	Салат из капусты с луком	60	1,41	5,08	8,65	85,9								
2.	525	Каша гороховая	150	6,28	0,6	15	90	0,09	3,59	0,03	0,13	26,64	58,7	18,55	0,67
3.	558	Соус томатный	50	0,39	1,12	3,05	23,67	0,02	1,95	0,02	0,13	5,15	16,30	0,83	0,38

4-й день.															
		Завтрак													
1.	441	Масло слив в нарезке	10		8,2	0,1	75								
2.	181	Суп молочный с гречкой	250	7,46	6,85	21,35	177	1,14	1,39	0,05	0,17	131,85	143,73	30,36	0,44
3.	523	Хлеб	50	2,93	0,5	22,2	94,5								
4.	713	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28					3,45	2,00	1,5	0,25
5.	15	Апельсин	100	0,9	0,2	81	43								
		Итого	610	11,49	15,75	138,65	417,5	0,107	1,46	66,05	0,22	231,70	218,23	39,56	1,14
		Обед													
1.	162	Салат из капусты с горошком	60	0,85	3,05	5,19	51,54	0,13	10,12	0,24	0,4	22,83	69,89	29,09	1,13
2.	486	Рыба в томатном соусе	120/75	18,03	10,21	8,49	195	0,13	4,36	0,01		67,74	310	77,7	1,25
3.	167	Рис припущенный	150	4,1	0,5	28	143	0,02	0,8		0,2	5,84	46	33	0,96
4.	951	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116								
5.	442	Сыр в нарезке	15	3,48	4,43		54,6	0,01							
		Итого	620	27,86	20,19	64,08	560,14	0,15	10,92	0,21	0,6	28,67	115,89	62,09	2,09

7 день															
		Завтрак													
1	94	Суп молочный с кукурузной крупой	250	6,21	6,38	20,63	164,75	0,11	1,14	0,05	0,17	131,85	143,73	30,36	0,44
3.	523	Хлеб	50	2,93	0,5	22,2	94,5								
4.	15	Масло слив порционно	10		8,2	0,1	75	0,0033	0,07	26	0,05	88	50	3,5	
5.	951	Кофейный напиток	200	1,4	2	22,4	116								
		Итого	510	14,08	13,31	65,23	450,25	0,0733	1,46	26,05	0,22	223,30	195,73	35,36	0,69
		Обед													
1.	551	Борщ с мясом	250	1,81	4,91	125,25	102,50								
2.	637	Курицы	25	7,03	4,5		68,75								
2.	459	Булочка	50	4,71	2,09	35,96	165	0,09	3,59	0,03	0,12	26,64	58,7	18,55	
3.	943	Чай	200	0,2	0	14	48					3,45	2,00	1,5	0,25
5.	847	Банан	100	1,5	0,5	21	93								
6.	441	Сыр порционно	15	3,48	4,43	0,1	54,6								
7	523	хлеб	50	2,93	0,5	22,2	94,5								
		Итого	700	21,66	18,51	218,51	626,35	0,09	3,59	0,03	0,12	30,09	60,70	20,05	0,25

10 день															
		Завтрак													
1.	182	Каша молочная рисовая	250	5,12	6,62	32,61	210,13	0,07	1,39	0,05	0,17	131,85	143,73	30,36	0,44
2.	523	Хлеб пшеничный	50	2,93	0,5	22,2	94,5								
3.	712	Чай	200	0,2	0	14	28								0,4
4.	551	Сыр порционнно	15	2,32	2,95		35,83	0,3	0,07	26	0,05	0,1	50	3,5	
5.	486	Булочка сдобная	60	4,61	4,41	35,3	199,9								
		Итого	575	15,18	14,48	118,59	568,36	0,07	1,46	26,05	0,22	131,95	193,73	33,86	0,44
		Обед													
1.	67	С-т из огурцов и помидоров	60	0,59	3,69	2,24	44,52	0,03	13		2,95	40,40	48,80	23,40	1,02
2.	165	Котлета мясная	80	12,44	9,24	12,56	183	0,5	10,12	0,24	0,40	22,83	59,89	29,09	1,13
3.	833	Соус красный основ	50	0,77	2,24	6,09	47,34								
4.	679	Каша пшеничная	150	6,6	4,38	94,2	213,71	0,11							
4.	868	Компот из с/фруктов	200	0,04		24,76	116,19		1,3						
5.	523	Хлеб пшеничный	50	2,93	0,5	22,2	94,5	0,6							
		Итого	590	23,37	20,05	162,05	743,78	0,23	24,42	0,24	3,35	63,23	108,69	52,49	2,15

Соль йодированная

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей образовательных учреждений

/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

Старший повар : _____