

«Утверждаю»

Директор

А.А. Мамкина

(ФИО)

2023 год

« 2 » 10



Примерное 10-ти дневное циклическое меню

Горячих школьных обедов для

организации питания детей с 7 до 11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях с дневным пребыванием

Третьи блюда витаминизированы витамином С
Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г., Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Лвт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Псреичный. - К.: Л.С.Кв 2005, Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016, 1. А. Тутельян. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи плюс, 2012, Сборник рецептов и кулинарных изделий: Для предприятия общественного питания / Авт.-сост.:А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий,2013 г. Блюда промышленного выпуска.

День 1

Сезон: Осень-Зима

7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
№50, Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я 2013 г.	Салат из свеклы отварной	60	60	0,84	3,6	1,95	55,68
№88, ДеЛи плюс, 2015	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	1/200/10	210	1,87	10,95	8,36	121,44
№ 291, ДеЛи плюс, 2015	Плов из курицы	1/180	180,00	15,25	9,40	35,16	274,80
№ 348, ДеЛи плюс, 2015	Компот из кураги	1/200	200,00	0,78	0,05	27,63	114,80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
	Итого обед:		720,00	23,93	24,75	103,17	715,25
	Итого за день:		720,00	23,93	24,75	103,17	715,25

День 2
Сезон: Осень-Зима

7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
№ 112, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп с макаронными изделиями и картофелем	1/200	200	2,05	4,22	17,55	87,2
№ 50, А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко 2005	Горошек зеленый консервированный пром. производства	60	60	1,86	0,12	3,9	24
№ 234, ДеЛи плюс, 2015	Биточки рыбные с маслом сливочным	90,00	90,00	10,60	12,97	6,66	210,00
№ 168, ДеЛи принт, 2011.- 584 с.	Рис отварной	1/150	150,00	3,56	5,30	36,60	209,70
№ 417, ДеЛи плюс, 2016.- 329 с.	Напиток из плодов шиповника	1/200	200,00	0,67	0,27	20,75	88,20
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
Пром. выпуск	Яблоко	100,00	100,00	0,44	0,44	10,78	49,50
	Итого обед:		870,00	24,37	24,07	126,31	817,13
	Итого за день:		870,00	24,37	24,07	126,31	817,13

День 3
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
№ 70./ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Гутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (Огурец)	60	60	0,48	0,06	1,02	6
№ 82., ДеЛи плюс, 2015	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	1/200/10	210	1,7	4,9	13,08	87,7
№ 396., профессор Первалов А.Я., Кашина Е.В., 2013	Жаркое по-домашнему из мясных консерв "Говядина тушёная"	1/170	170	14,45	14,96	12	251,73
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200	1	0	20,2	84,8
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
Пром. выпуск	Банан	1/100	100	1,65	0,55	23,1	105,6
	Итого обед:		810,00	24,47	21,22	99,47	684,36
	Итого за день:		810,00	24,47	21,22	99,47	684,36

День 4

Сезон: Осень-Зима

7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
№ 70/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (помидор)	60,00	60,00	0,66	0,12	2,28	13,20
№ 145. профессор Перевалов, Кашина Е.В. 2013 г.	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	1/200	200,00	4,39	4,21	13,22	108,60
№ 381. Авт.: Соет.: профессор Перевалов А.Я., Кашина Е.В. 2013 г.	Шницели мясные с маслом сливочным	90	90	8,25	12,1	7,16	172
№ 694. Авт.-соет.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: А.С.К., 2005	Картофельное пюре	150	150,00	3,15	7,95	22,05	112,50
№ 349/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2015	Компот из смеси сухофруктов	1/200	200	0,66	0,09	32,14	132,8
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
Пром. выпуск	Апельсин	100	100	0,99	0,22	8,91	44
	Итого обед:		870	23,29	25,44	115,83	731,63
	Итого за день:		870,00	23,29	25,44	115,83	731,63

День 5
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
№ 61, Авт. Сост.: профессор Перевазов А.Я., Кашина Е.В. 2013 г.	Салат из моркови с зеленым горошком	60	60	1,14	3,06	11,81	73,2
№ 94, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016. -147с.	Суп-лапша домашняя	1/200	200,00	4,48	6,09	9,54	111,00
№261/333,- М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 215	Печень, тушенная в соусе	1/100	100	12,81	9,03	4,45	165
№ 302, Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Каша гречневая рассыпчатая	1/150	150	8,5	6,09	38,64	243,75
№ 348, ДеЛи плюс, 2015	Компот из чернослива	1/200	200,00	0,34	0,11	23,70	88,40
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
	Итого обед:		780	32,46	25,126	118,21	829,88
	Итого за день:		780	32,46	25,126	118,21	829,88

День 6
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
					Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед							
№ 12, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна,- М.: ДеЛи плюс, 2016. - 108с.	Салат из кукурузы (консервированной)	60	60	1,73	3,71	4,82	59,8	
№ 102, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 123	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1/200	200	4,7	8,6	13	136	
№ 295, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 236	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	90	90	11,77	14,07	1,15	258,75	
№ 723, Авт.-сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013 г.	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	1/150	150	3,08	4,83	27,29	125	
Пром. выпуск	Сок персиковый	1/200	200,00	0,60	0,20	30,40	125,80	
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32	
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21	
	Итого обед:		770	27,07	32,16	106,73	853,88	
	Итого за день:		770	27,07	32,16	106,73	853,88	

День 7
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед					
№ 70./ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (Огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6
№ 134. Сост.: профессор Перевалов А.Я., Кашина Е.В. 2013 г.	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	1/200/12/8	5,6	14,6	4,09	160,1
№ 229. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015	Рыба, тушенная в томате с овощами(минтай)	1/100	9,75	4,95	3,8	105
№ 168. ДеЛи принт, 2011. - 584 с.	Рис отварной	1/150	3,56	5,30	36,60	209,70
№ 394. ДеЛи плюс, 2016. – 318 с.	Компот из изюма	1/200	0,34	0,08	29,84	122,20
Пром. выпуск	Яблоко	100	0,44	0,44	10,78	49,5
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
	Итого обед:	900	25,36	26,175	116,2	801,03
	Итого за день:	900	25,36	26,175	116,2	801,03

День 8
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества	Энергетическая ценность
	Обед				
№ 4, профессор Перевалов А.Я.Кашина Е.В., 2013	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	60	0,96 4,06 5,76	81,6
№ 104, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп картофельный с мясными фрикадельками	228	228	2,23 2,6 14,03	96,67
№ 289 Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 г.	Рагу из птицы	240	240	12,6 19,18 20,8	281,22
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200	1 0 20,2	84,8
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65 0,30 8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54 0,45 21,72	105,21
Пром. выпуск	Банан	1/100	100	1,65 0,55 23,1	105,6
	Итого обед:		898	23,63 27,14 113,96	798,42
	Итого за день:		898	23,63 27,14 113,96	798,42

День 9
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
№ 70./ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (помидор)	60,00	60,00	0,66	0,12	2,28	13,20
№ 99,од ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп из овощей	1/200	200,00	1,20	3,99	7,31	76,20
№ 381,Авт. Соств.: профессор Перевалов А.Я.,Кашина Е.В. 2013 г.	Шницели мясные с маслом сливочным	90	90	8,25	12,1	7,16	172
№ 302,од ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Макаронные изделия отварные	1/150	150	5,52	4,52	26,45	168,45
№ 417,ДеЛи плюс, 2016. – 329 с.	Напиток из плодов шиповника	1/200	200,00	0,67	0,27	20,75	88,20
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00	1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00	3,54	0,45	21,72	105,21
Пром. выпуск	Апельсин	100,00	100,00	0,99	0,22	8,91	44,00
	Итого обед:		870,00	22,48	21,97	102,93	710,58
	Итого за день:		870	22,48	21,97	102,93	710,58

День 10
 Сезон: Осень-Зима
 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
					Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед							
№ 70./ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Овощи натуральные солёные (Огурец)	60	60		0,48	0,06	1,02	6
№ 82./ДеЛи плюс, 2015	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	1/200/10	210		1,7	4,9	13,08	87,7
№ 295./Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 236	Котлеты рубленные из птицы с маслом сливочным	90	90		11,77	14,07	1,15	258,75
№ 694./Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: А.С.К., 2005	Картофельное пюре	150	150,00		3,15	7,95	22,05	112,50
№ 349./Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Компот из смеси сухофруктов	1/200	200		0,66	0,09	32,14	132,8
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25,00		1,65	0,30	8,35	43,32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45,00	45,00		3,54	0,45	21,72	105,21
	Итого обед:		780,00		22,95	27,82	99,51	746,28
	Итого за день:		780,00		22,95	27,82	99,51	746,28

	Пищевые вещества						Энергети чешская ценность	Энергети чешская ценность
	Белки	Белки	Жиры	Жиры	Углеводы	Углеводы		
НОРМА обеды 30-35%	23,1-26,95	23,1-26,95	23,7-27,65	23,7-27,65	100,5-117,25	100,5-117,25	705-822,5	705-822,5
<i>Фактическое среднее значение за 10 дней обеды 30- 35%</i>	250,01	25,00	255,87	25,59	1102,32	110,23	7688,44	768,84
Итого 10 дней норма , обеды 30-35%	23,1-26,95		23,7-27,65		100,5-117,25		705-822,5	
<i>Фактическое среднее значение за 10 дней обеды 30- 35%</i>	250,01	25,00	255,87	25,59	1102,32	110,23	7688,44	768,84

Блюдо	Масса порций в граммах 7-11 лет(дни)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60,00	60	60	60	60	60	60	60,00	60
Первое блюдо	210,00	200,00	210	200,00	200,00	200	220	228	200	210
Второе блюдо(мясное ,рыбное, блюдо из мяса птицы)	0,00	90,00	0	90	100	90	100	0	90	90
Гарнир	0,00	150,00	0	150	150	150	150	0	150	150
Третье блюдо (компот, кисель, чай , напиток, Какао-напиток, напиток из шиповника, сок	200,00	200,00	200	200	200	200	200	200	200,00	200
Фрукты	0,00	100,00	100	100	0	0	100	100	100	0
хлеб пшеничный	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
хлеб ржаной	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
сок	0	0	200	0	0	200	0	200	0	0

Среднее за 10 дней	
600	60
2078	207,8
650	65
1050	105
2000	200
600	60
450	45
250	25
600	60

Суммарные объемы блюд по приемам пищи 7-11 лет	
	Обед
1 день	720
2 день	870
3 день	810,00
4 день	870
5 день	780
6 день	770
7 день	900
8 день	898
9 день	870
10 день	780
Норма	700
Фактическое среднее значение за 10 дней	896,8