**СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДАЮ:**

**Начальник ТО Роспотребнадзора по РД в г.Кизляр ио директора школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Каяев Т.Р \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Саадулаева И.С**

**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ**

**ГКОУ РД «СОШ Ботлихского района»**

**Обучающихся в 1-ю смену**

**Возрастная категория 7-11 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ ре-цептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **А** | **С** | | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
| ***1 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 70 / 2005 | Овощи свежие (огурцы) | 70 | 0,56 | 0,07 | 1,82 | 9,8 | 0,021 |  | 3,5 | | 16,1 | 29,4 | 9,8 | 0,42 |
| 41/ 2 2005 | Сыр рассольный порц. | 10 | 2,32 | 2,95 |  | 36 | 0,01 | 39 | 0,11 | | 13,2 | 79 | 5,25 | 0,15 |
| 420 /1 2005 | Макароны отварные запечённые с яйцом | 150 | 7,44 | 8,39 | 22,62 | 232,22 | 0,08 | 21,01 |  | | 26,81 | 111,92 | 24,81 | 2,01 |
| 536/1 2010 | Сосиска отварная | 40 | 5,2 | 10 | 10,6 | 89,6 | 0,02 |  |  | | 12,8 | 84,8 | 10,67 | 0,96 |
| 959/ 1  2005 | Какао с молоком сгущ. | 150 | 2,64 | 2,79 | 19,12 | 108,9 | 0,03 | 0,075 | 0,975 | | 91,5 | 67,5 | 10,5 | 0,56 |
| 172 2002 | Булочка «Веснушка» | 50 | 4 | 2,6 | 27,1 | 149 |  |  |  | | 0,97 |  |  | 11,8 |
|  | **ИТОГО:** |  | **22,16** | **26,8** | **81,26** | **625,52** |  |  |  | |  |  |  |  |
| ***2 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№ рецептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** | |  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 307 2010 | Котлеты рубл. из птицы | 80 | 9,7 | 13,92 | 7,89 | 196 | 0,04 | 64 | 0,26 | 56 | 105,9 | 15,4 | 1,01 | | 42 2005 | Сыр рассольный порц. | 10 | 2,32 | 2,95 |  | 36,4 | 0 | 26 | 0,07 | 88 | 50 | 3,5 | 0,1 | | 417 2005 | Макароны отварные с овощами | 170 | 19,58 | 1,18 | 63,12 | 145,03 | 0,01 | 0,05 | 3,46 | 54,39 | 0,34 | 12,88 | 0,03 | |  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  |  | | 1205 2002 | Чай с молоком | 200 | 1,6 | 1,5 | 12,4 | 86 | 0,01 |  | 0,6 | 67.4 | 45,2 | 8,62 | 0,08 | | 41 2005 | Масло слив. порц. | 5 |  | 4,1 | 0,05 | 37,5 |  | 29,5 |  | 0,5 | 1 |  |  | |  | **ИТОГО:** |  | **34,52** | **23,89** | **117,54** | **535,73** |  |  |  |  |  |  |  |   ***3 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре-цептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 469 2005 | Запеканка из творога со сметаной | 150/15 | 20,7 | 18,89 | 24,49 | 336 | 0,108 | 0,35 | 0,89 | | 271,68 | 413,9 | 58,7 | 1,01 |
| 959 2005 | Чай со сгущенным молоком | 200 | 1,4 | 1,6 | 16,4 | 86 | 0,02 | 0,08 |  | | 33 | 67,5 | 10,5 | 0,4 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 0,08 | 0,3 | 57 | 34,8 |  |  |  | |  |  |  |  |
| А45 в8 2010 | Винегрет овощной | 60 | 1,35 | 6,18 | 5,06 | 54,96 | 0,06 |  | 10,25 | |  | 44,97 | 20,75 | 0,85 |
|  | **ИТОГО:** |  | **23,53** | **26,97** | **138,77** | **511,76** |  |  |  | |  |  |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№ рецептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** | |  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 307 2010 | Котлеты рубл. из птицы | 80 | 9,7 | 13,92 | 7,89 | 196 | 0,04 | 64 | 0,26 | 56 | 105,9 | 15,4 | 1,01 | | 42 2005 | Сыр рассольный порц. | 10 | 2,32 | 2,95 |  | 36,4 | 0 | 26 | 0,07 | 88 | 50 | 3,5 | 0,1 | | 417 2005 | Макароны отварные с овощами | 170 | 19,58 | 1,18 | 63,12 | 145,03 | 0,01 | 0,05 | 3,46 | 54,39 | 0,34 | 12,88 | 0,03 | |  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  |  | | 1205 2002 | Чай с молоком | 200 | 1,6 | 1,5 | 12,4 | 86 | 0,01 |  | 0,6 | 67.4 | 45,2 | 8,62 | 0,08 | | 41 2005 | Масло слив. порц. | 5 |  | 4,1 | 0,05 | 37,5 |  | 29,5 |  | 0,5 | 1 |  |  | |  | **ИТОГО:** |  | **34,52** | **23,89** | **117,54** | **535,73** |  |  |  |  |  |  |  |   ***4 день*** | | | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№ рецептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** | |  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 307 2010 | Котлеты рубл. из птицы | 80 | 9,7 | 13,92 | 7,89 | 196 | 0,04 | 64 | 0,26 | 56 | 105,9 | 15,4 | 1,01 | | 42 2005 | Сыр рассольный порц. | 10 | 2,32 | 2,95 |  | 36,4 | 0 | 26 | 0,07 | 88 | 50 | 3,5 | 0,1 | | 417 2005 | Макароны отварные с овощами | 170 | 19,58 | 1,18 | 63,12 | 145,03 | 0,01 | 0,05 | 3,46 | 54,39 | 0,34 | 12,88 | 0,03 | |  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  |  | | 1205 2002 | Чай с молоком | 200 | 1,6 | 1,5 | 12,4 | 86 | 0,01 |  | 0,6 | 67.4 | 45,2 | 8,62 | 0,08 | | 41 2005 | Масло слив. порц. | 5 |  | 4,1 | 0,05 | 37,5 |  | 29,5 |  | 0,5 | 1 |  |  | |  | **ИТОГО:** |  | **34,52** | **23,89** | **117,54** | **535,73** |  |  |  |  |  |  |  |   ***5 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| ***6 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре-цептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 12 2010 | Салат из кукурузы (консерв.) | 60 | 1,73 | 3,71 | 4,82 | 59,58 | 0,06 |  | 5,58 | | 11,2 | 3,48 | 11,72 | 0,4 |
| 438 2005 | Омлет натуральный с маслом слив. | 150/5 | 14,24 | 21,24 | 2,63 | 258,75 | 0,13 | 452 | 0,33 | | 113,79 | 259,87 | 19,48 | 3,91 |
| 959 2005 | Какао с молоком | 150 | 2,64 | 2,79 | 19,12 | 108,9 | 0,04 | 0,01 | 1,3 | | 91,5 | 67,5 | 14 | 0,56 |
| 1035 2005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 114,17 | 0,067 |  |  | | 9,69 | 34,77 | 6,63 | 0,51 |
|  | **ИТОГО:** |  | **22,45** | **28,21** | **50,22** | **541,4** |  |  |  | |  |  |  |  |
| ***7 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре-цепурыа** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 463 2005 | Сырники творожные со сгущ. молоком | 130/20 | 26,85 | 18,53 | 16,67 | 342,23 | 0,13 | 83,36 | 0,45 | | 227,86 | 333,6 | 38,03 | 1,13 |
| 944 2005 | Чай с лимоном | 200/15/7 | 0,2 | 0 | 17,2 | 91 |  |  | 2,86 | | 15,74 | 7,3 | 5,96 | 0,64 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,64 | 0,48 | 13,36 | 69,6 |  |  |  | |  |  |  |  |
| 41 2002 | Масло слив. порциями | 10 |  | 8,2 | 0,1 | 75 |  | 59 |  | | 1,0 | 2 |  |  |
|  | **ИТОГО:** |  | **29,69** | **27,21** | **47,33** | **577** |  |  |  | |  |  |  |  |
| ***8 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 307 2010 | Котлеты рубл. из птицы | 80 | 9,7 | 13,92 | 7,89 | 196 | 0,04 | 64 | 0,26 | | 56 | 105,9 | 15,4 | 1,01 |
| 42 2005 | Сыр рассольный порц. | 10 | 2,32 | 2,95 |  | 36,4 | 0 | 26 | 0,07 | | 88 | 50 | 3,5 | 0,1 |
| 417 2005 | Макароны отварные с овощами | 170 | 19,58 | 1,18 | 63,12 | 145,03 | 0,01 | 0,05 | 3,46 | | 54,39 | 0,34 | 12,88 | 0,03 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  | |  |  |  |  |
| 1205 2002 | Чай с молоком | 200 | 1,6 | 1,5 | 12,4 | 86 | 0,01 |  | 0,6 | | 67.4 | 45,2 | 8,62 | 0,08 |
| 41 2005 | Масло слив. порц. | 5 |  | 4,1 | 0,05 | 37,5 |  | 29,5 |  | | 0,5 | 1 |  |  |
|  | **ИТОГО:** |  | **34,52** | **23,89** | **117,54** | **535,73** |  |  |  | |  |  |  |  |
| ***9 ДЕНЬ*** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре-цепта** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
|  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 243 2006 | Пюре из бобовых | 150 | 13,65 | 1,35 | 19,95 | 168 | 0,51 | 0,015 | 2,49 | | 84,45 | 49,79 | 76,25 | 4,97 |
| 637 2006 | Птица отварная | 50 | 10,55 | 6,8 |  | 103,13 |  | 10 |  | | 19,5 | 71,5 | 10 | 0,9 |
| 1107 1995 | Булочки школьные | 60 | 5,01 | 11,92 | 33,57 | 172 | 0,04 |  | 13,5 | |  | 44,97 | 20,75 | 0,85 |
| 41-2005 | Масло слив. | 5 |  | 4,1 | 0,05 | 37,5 |  | 29,5 |  | | 0,5 | 1 |  |  |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  | |  |  |  |  |
| 945 2005 | Чай сладкий | 200 | 0,2 |  | 14 | 28 |  |  |  | | 6 |  |  | 0,4 |
|  | **ИТОГО:** |  | **30,73** | **24,41** | **74,25** | **543,43** |  |  |  | |  |  |  |  |
| ***10 день***   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№ рецептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети-ческая ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **А** | **С** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** | |  | **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 307 2010 | Котлеты рубл. из птицы | 80 | 9,7 | 13,92 | 7,89 | 196 | 0,04 | 64 | 0,26 | 56 | 105,9 | 15,4 | 1,01 | | 42 2005 | Сыр рассольный порц. | 10 | 2,32 | 2,95 |  | 36,4 | 0 | 26 | 0,07 | 88 | 50 | 3,5 | 0,1 | | 417 2005 | Макароны отварные с овощами | 170 | 19,58 | 1,18 | 63,12 | 145,03 | 0,01 | 0,05 | 3,46 | 54,39 | 0,34 | 12,88 | 0,03 | |  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  |  | | 1205 2002 | Чай с молоком | 200 | 1,6 | 1,5 | 12,4 | 86 | 0,01 |  | 0,6 | 67.4 | 45,2 | 8,62 | 0,08 | | 41 2005 | Масло слив. порц. | 5 |  | 4,1 | 0,05 | 37,5 |  | 29,5 |  | 0,5 | 1 |  |  | |  | **ИТОГО:** |  | **34,52** | **23,89** | **117,54** | **535,73** |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ** | | | **236,04** | **512,08** | **1924,18** | **13280,7** |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Итого завтрак на 1 уч.** | | | **1** | **1** | **4** | **1328 ккал** |  |  |  | |  |  |  |  |

Составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог