

Примерное меню завтраков

меню с 7 до 11 лет, сезон: весна-лето

№ по сборнику рецептур	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность(ккал)	витамины,микроэлементы (мг)						
			Б	Ж	У		Ca	Mg	Fe	B1	B2	C	
1 неделя													
понедельник													
завтрак													
56	Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	60	1,0	5,0	3,7	55,0	19,0	18,9	0,5	0,1	0,1	3,1	
451	Котлета рубленные из говядины	90	8,0	10,5	7,1	190,0	25,4	20,9	1,0	0,1	0,1	0,8	
593	Соус томатный	50	0,5	2,3	3,0	35,0	2,5	3,5	0,2	0,0	0,0	1,0	
332	Макаронные изделия отварные	180/5	6,6	5,0	40,0	211,0	11,2	8,8	0,9	0,1	0,0	0,0	
685	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	9,9	35,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	
итого			18,2	22,8	78,7	569,0	75,4	52,1	4,6	0,4	0,2	4,9	
вторник													
завтрак													
71	Винегрет овощной	80	0,8	1,2	4,8	44,0	18,6	13,0	0,5	0,0	0,0	4,1	
471	Фрикадельки в соусе	60/50	7,5	9,1	19,0	116,0	24,2	20,9	0,9	0,0	0,0	0,1	
297	Каша гречневая рассыпчатая	180/5	8,4	5,3	34,8	220,0	15,5	147,0	5,0	0,2	0,1	0,0	
593	Соус томатный	50	0,5	2,3	3,0	35,0	2,5	3,5	0,2	0,0	0,0	1,0	
631	Компот из яблок	200	0,0	0,0	28,0	68,0	6,0	3,1	0,8	0,0	0,0	1,6	
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	
итого			19,20	17,90	104,60	526,00	83,80	187,50	9,35	0,38	0,1	6,8	
среда													
завтрак													
83	Котлета рыбная	90	3,2	6,4	14,4	129,6	39,8	25,5	1,1	0,2	0,1	0,3	
520	Картофельное пюре	180/5	3,0	5,0	19,0	140,0	43,7	35,3	1,3	0,1	0,1	6,2	
10	Помидоры свежие порционно	30	0,0	0,0	2,0	14,0	11,5	7,0	0,3	0,0	0,0	5,0	
1	Бутерброд с маслом	30	2,4	8,6	14,6	146,0	8,1	9,9	0,6	0,1	0,0	0,0	
636	Компот из апельсинов	200	0,0	0,0	26,0	100,0	15,3	5,7	0,2	0,0	0,0	12,0	
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	
итого			10,6	20,0	91,0	572,6	135,4	83,4	5,5	0,4	0,3	23,5	
четверг													
завтрак													
10	Огурцы свежие порционно	30	0,00	0,00	1,00	4,00	11,50	7,00	0,30	0,00	0,0	5,0	
205	Котлета рубленая из птицы	80	10,00	12,00	6,50	163,00	45,30	15,40	1,00	0,00	0,1	0,5	
297	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,00	3,60	37,70	237,00	66,40	72,50	1,50	0,10	0,1	10,2	
593	Соус томатный	50	0,50	2,30	3,00	35,00	2,50	3,50	0,15	0,02	0,0	1,0	
639	Компот из смеси сухофруктов	200	1,00	0,05	27,50	110,00	28,70	18,30	0,61	0,00	0,0	0,3	
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	
итого			17,50	17,95	90,70	592,00	171,40	116,70	5,56	0,22	0,2	17,0	
пятница													
завтрак													
31	Салат пестрый (свекла, яблоки)	80	0,6	3,0	8,0	53,0	20,4	11,9	1,0	0,0	0,0	3,0	
451	Котлета рубленая из говядины	90	9,0	10,2	7,0	220,0	25,4	20,9	1,0	0,1	0,1	0,8	
534	Капуста тушеная	180	4,0	4,0	15,0	136,0	92,4	45,2	1,7	0,1	0,1	29,7	
593	Соус томатный	50	0,5	2,3	3,0	35,0	2,5	3,5	0,2	0,0	0,0	1,0	
686	Чай с лимоном	200	0,2	0,0	10,2	41,0	3,1	0,8	0,1	0,0	0,0	2,8	
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	
итого			16,3	19,5	58,2	528,0	160,8	82,3	6,0	0,3	0,2	37,3	

№ по сборнику рецептур	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность(ккал)	витамины,микроэлементы (мг)					
			Б	Ж	У		С	А	К	Ca	Fe	
2 неделя												
понеделник												
	завтрак											
10	Помидоры свежие порционно	60	0,00	0,00	2,00	14,00	11,50	7,00	0,30	0,00	0,0	5,0
205	Котлета Рябушка (из птицы)	80	8,5	9,0	17,0	153,0	45,3	15,4	1,0	0,0	0,1	0,5
297	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,00	3,60	37,70	237,00	66,40	72,50	1,50	0,10	0,1	10,2
593	Соус томатный	50	0,50	2,30	3,00	35,00	2,50	3,50	0,15	0,02	0,0	1,0
686	Чай с лимоном	200	0,2	0,0	10,2	41,0	3,1	0,8	0,1	0,0	0,0	2,8
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0
	итого		15,2	14,9	84,9	523,0	145,8	99,2	5,1	0,2	0,2	19,5
вторник												
	завтрак											
25	Салат "Степной"	80	1,0	2,1	4,6	45,0	2,0	0,1	11,2	12,1	0,3	0,0
451	Котлета рубленая из говядины	90	9,0	10,2	7,0	190,0	25,4	20,9	1,0	0,1	0,1	0,8
332	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,0	40,0	201,0	11,2	8,8	0,9	0,1	0,0	0,0
705	Напиток из шиповника	200	0,0	0,0	20,0	76,0	11,1	3,0	0,6	0,0	0,1	80,0
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0
	итого		18,6	17,3	86,6	555,0	66,7	32,7	15,7	12,4	0,5	80,8
среда												
	завтрак											
83	Котлета рыбная	90	3,2	6,4	14,4	129,6	39,8	25,5	1,1	0,2	0,1	0,3
520	Картофельное пюре	180/5	4,7	8,1	29,9	140,0	43,7	35,3	1,3	0,1	0,1	6,2
39	Салат "Школьный"	80	1,6	5,9	5,3	79,6	24,1	16,1	0,8	0,04	0,0	7,8
631	Компот из яблок	200	0,0	0,0	28,0	109,0	6,0	3,1	0,8	0,0	0,0	1,6
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0
	итого		11,5	20,4	92,6	501,2	130,6	80,0	6,0	0,4	0,3	15,9
четверг												
	завтрак											
64	Салат из свеклы с растительным маслом	80	1,1	6,6	6,4	88,0	29,7	16,1	1,0	0,0	0,0	7,3
471	Фрикадельки в соусе	60/50	7,5	9,1	19,0	116,0	24,2	20,9	0,9	0,0	0,0	0,1
297	Каша гречневая рассыпчатая	180/5	8,4	5,3	34,8	220,0	15,5	147,0	5,0	0,2	0,1	0,0
593	Соус томатный	50	0,5	2,3	3,0	35,0	2,5	3,5	0,2	0,0	0,0	1,0
648	Кисель из конц на плод или ягодных экстрактах	200	0,0	0,0	20,0	76,0	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
1	Хлеб ржаной	25	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0
	итого		19,5	23,3	98,2	578,0	89,4	187,5	9,2	0,4	0,1	8,4
пятница												
	завтрак											
492	Плов из курицы	200	14,0	18,2	41,0	402,0	30,0	57,6	2,6	0,1	0,2	1,9
593	Соус томатный	50	0,5	2,3	3,0	35,0	2,5	3,5	0,2	0,0	0,0	1,0
10	Огурцы свежие порционно	30	0,0	0,0	1,0	5,7	11,5	7,0	0,3	0,0	0,0	5,0
636	Компот из апельсинов	200	0,0	0,0	26,0	100,0	15,4	5,7	0,2	0,0	0,0	12,0
1	Хлеб ржаной	50	2,0	0,0	15,0	43,0	17,0	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0
	итого		16,5	20,5	86,0	585,7	76,4	73,8	5,3	0,2	0,2	19,9

примечания

Для приготовления блюд используются:

- соль йодированная
- дрожжи йодированные
- рекицен "РД"

При составлении меню использована нормативная документация: сборники рецептур 1996г, 1997г, 2004г,2012г, ТТК.

В примерном меню допускается замена продуктов,блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Допускаются замены:

1. Гарниры из овощей на гарниры из макаронных изделий или круп
2. Блюда из птицы на блюда из мяса и наоборот
3. Блюда из котлетной массы на натуральные
4. Напитки на компоты из замороженных ягод и других продуктов
5. По просьбе родителей