

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ  
 ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ с 11 до 18 ЛЕТ  
 на 76-47 рублей**

Сезон: 3 осенне-зимний

Р-ра Сборни к	Наименование блюд	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность ккал	Витамины			Минеральные в-ва	
							В1	В2	С	Са	Р
	<b>1 НЕДЕЛЯ</b>										
	<b>1 ДЕНЬ</b>										
134	Суп крестьянский с крупой (пшено) и мясом птицы	250/25	21,6	12,3	31,9	131					
413	Сосиска отварная	100	11,6	13,2	3,5	262					
516	Макаронные изделия отварные	180	7,7	14,5	62,3	264					
	Овощи по сезону	30	0,2	0,10	3	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,8	51,9	182	0,11	0,04		16,1	62,3
	<b>Итого</b>		<b>41,9</b>	<b>41,9</b>	<b>167,6</b>	<b>901</b>	<b>0,1</b>	<b>0,05</b>	<b>2,1</b>	<b>21,2</b>	<b>71,3</b>
	<b>2 ДЕНЬ</b>										
140	Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,9	10,9	78					
487	Птица отварная	100	18,7	9,4	7,2	144					
302	Каша гречневая	180	10,8	19,0	50,7	190					
	Овощи по сезону	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5

738	Пирожок с повидлом	60	3,8	4,3	25,9	295,0	0,05	0,06	0,09	35,0	108,0
	<b>Итого</b>		<b>36,9</b>	<b>36,9</b>	<b>147,6</b>	<b>898</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>2,2</b>	<b>51,6</b>	<b>161,5</b>
	<b>3 ДЕНЬ</b>										
139	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	250/25	11,0	8,5	22,5	205					
377	Рыба запеченная	100	16,1	5,6	16,4	133					
520	Пюре картофельное	180	4,8	9,6	31,6	196					
	Хлеб "Прибрежный"	30	2,4	0,30	14,4	105					
534	Икра свекольная	100	2,4	12,2	13,0	132			7,7		
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	<b>Итого</b>		<b>37,5</b>	<b>37,5</b>	<b>150,0</b>	<b>959</b>	<b>0,1</b>	<b>0,03</b>	<b>7,7</b>	<b>11,5</b>	<b>44,5</b>
	<b>4 ДЕНЬ</b>										
110	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы	250/25	14,0	6,8	13,2	286					
451	Котлета из говядины	100	13,0	24,8	15,5	265					
302	Каша пшеничная	180	5,8	0,8	53,9	179					
	Овощи по сезону	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	<b>Итого</b>		<b>33,8</b>	<b>33,8</b>	<b>135,5</b>	<b>922</b>	<b>0,09</b>	<b>0,04</b>	<b>2,10</b>	<b>16,6</b>	<b>53,5</b>
	<b>5 ДЕНЬ</b>										
132	Рассольник ленинградский	250	3,0	4,5	20,1	135					
461	Тефтели из говядины	100/50	23,4	15,6	20,6	349					
518	Картофель отварной	180	3,6	7,4	29,4	200					
	Овощи по сезону	30	1,4	3,4	6,5	59					
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	<b>Итого</b>		<b>32,2</b>	<b>32,2</b>	<b>128,7</b>	<b>931</b>	<b>0,1</b>	<b>0,03</b>		<b>11,5</b>	<b>44,5</b>



138	Суп картофельный с крупой (пшено) и мясом птицы	250/25	20,1	9,6	39,8	163					
374	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	6,5	11,3	7,4	179					
520	Пюре картофельное	180	5,9	7,0	31,6	196					
685	Чай с сахаром	200/15	1,4	5,6	7,8	79			7,7		
	Батон домашний	70	0,2		15	58					
	<b>Итого</b>		0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
			<b>34,7</b>	<b>34,7</b>	<b>138,6</b>	<b>805</b>	<b>0,1</b>	<b>0,03</b>	<b>7,7</b>	<b>11,5</b>	<b>44,5</b>
	<b>4 ДЕНЬ</b>										
140	Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,9	10,9	78					
494	Птица запеченная	100	21,0	17,4	1,3	225					
511	Рис отварной	180	4,5	7,4	46,3	274					
534	Капуста тушеная	100	2,5	4,6	10,7	94			10,7		
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Хлеб "Прибрежный"	30	2,4	0,30	14,4	105					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	<b>Итого</b>		<b>33,9</b>	<b>33,9</b>	<b>135,7</b>	<b>963</b>	<b>0,1</b>	<b>0,03</b>	<b>10,7</b>	<b>11,5</b>	<b>44,5</b>
132	Рассольник ленинградский	250	3,0	4,5	20,1	135					
431/600	Печень по-строгановски	100	25,6	20,4	3,9	206					
302	Макаронные изделия отварные	180	7,7	14,5	62,3	264					
	Овощи по сезону	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
779	Булочка молочная	50	4,7	1,1	28,5	148					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	<b>Итого</b>		<b>42,0</b>	<b>41,9</b>	<b>167,7</b>	<b>945</b>	<b>0,1</b>	<b>0,04</b>	<b>2,1</b>	<b>16,6</b>	<b>53,5</b>
	<b>6 ДЕНЬ</b>										
124	Щи из свежей капусты с картофелем	250	8,0	6,9	12,0	94					

471/600	Фрикадельки из говядины, тушеные в сметанном соусе	100/60	22,0	27,7	28,5	389					
302	Каша пшеничная	180	5,8	0,8	53,9	179					
	Овощи по сезону	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
685	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	<b>Итого</b>		<b>36,8</b>	<b>36,8</b>	<b>147,3</b>	<b>854</b>	<b>0,1</b>	<b>0,04</b>	<b>2,1</b>	<b>16,6</b>	<b>53,5</b>

**Примечание.**

МЕНЮ СОСТАВЛЕНО ПО НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г
  2. Справочник «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина 1987 г.
- В меню сезонные овощи, включены в сложный гарнир.

Для приготовления блюд используется продукция с йодсодержащими элементами – с целью поддержания микронутриентов в организме детей. В рационе – йодированная соль, морская рыба, обогащенный хлеб "Прибрежный"

Директор МУП "Столовая №1  
г. Ростова-на-Дону"

Л.А. Губарева



Директор  
МБОУ "Школа № 40"

И.С. Богданов

