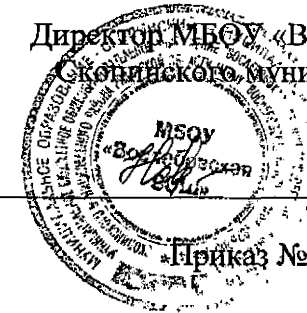


«Утверждаю»
Директор МБОУ «Вослебовская СОШ»
Скопинского муниципального района
Рязанской области



С.Н.Новикова

Приказ №123 от 31.08.2023 г.

**Примерное двухнедельное меню
для обеспечения питанием обучающихся горячим завтраком
в МБОУ «Вослебовская средняя общеобразовательная школа»
Скопинского муниципального района Рязанской области**

Возрастная категория 11-18 лет

Сезон: весенний

Примерное меню

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Горячий завтрак	Горячий завтрак	Горячий завтрак	Горячий завтрак	Горячий завтрак
Суп рыбный	Суп вермишелевый на к/б	Борщ на мясном бульоне	Рассольник домашний на м/б	Винегрет овощной
Каша гречневая рассыпчатая	Рис отварной	Картофельное пюре	Макароны отварные	Суп гороховый
Гуляш из свинины	Птица отварная	Котлеты рыбные	Печень тушеная	Рис отварной
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Котлета мясная с/п
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
Чай с сахаром	Кофейный напиток на молоке	Компот из сухофруктов	Компот из плодов свежих (яблоки)	Хлеб пшеничный
				Чай с лимоном

6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Горячий завтрак	Горячий завтрак	Горячий завтрак	Горячий завтрак	Горячий завтрак
Салат из свеклы с маслом растительным	Суп вермиш. на к/б	Салат из свеклы с маслом растительным	Винегрет овощной	Суп картофельный на м/б
Щи из капусты свежей на мясном бульоне	Птица отварная	Суп гороховый	Рассольник домашний на м/б	Плов с мясом птицы
Макароны отварные	Каша гречневая рассыпчатая	Картофельное пюре	Макароны отварные с сыром	Хлеб ржаной
Печень тушеная	Хлеб ржаной	Гуляш из свинины	Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	Компот из сухофруктов
Хлеб пшеничный	Кисель плодово-ягодный	Хлеб пшеничный	Чай с сахаром	
Какао с молоком		Сок фруктовый		

Химсостав

Химсостав

Дни	Основные пищевые ингредиенты				Витамины				Минералы			
	Б	Ж	У	Ккал	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	44,605	40,248	120,488	932,93	0,7	15,29	55,6	0,55	123,57	614	204,57	10,04
2	47,12	43,77	126,53	1280,7	0,437	9,12	111,34	1,93	182,31	596,35	113,76	18,43
3	40,37	37,05	125,97	1002,02	0,51	41,44	33,18	0,75	178,16	514,32	141,62	9,99
4	31,496	29,73	141,33	934,87	0,31	23,84	65,29	0,62	117,31	534,56	88,64	13,42
5	52,755	46,805	147,73	1241,04	0,5828	36,45	92,54	4,38	130,05	528,97	138,65	8,89
6	46,186	22,11	144,7	972,43	0,76	101,67	113,33	0,6	490,57	190,7	129,8	15,55
7	45,06	37,46	148,22	1036,28	0,63	8,72	133,7	2,37	92,99	650,09	199,56	10,85
8	42,132	37,909	136,012	968,59	0,7918	58,12	91,85	2,34	196,54	617,15	162,49	10,742
9	24	24,82	129,63	812,79	0,41	24,1	0,48	2,57	191,68	282,21	81,74	9,2
10	28,2178	22,648	140,1334	769,4	0,7	32,86	21,38	1,94	131,194	597,154	163,98	9,07
Всего за 10 дней	401,9418	342,55	1360,743	9951,05	5,8316	351,61	718,69	18,05	1834,374	5125,504	1424,81	116,182
Среднее за 1 день	40,19	34,26	136,07	995,11	0,58	35,16	71,87	1,81	183,44	512,55	142,48	11,62

Используемая литература

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Постановление от 27.10.2020 №32)
2. Примерное меню составлено по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.
3. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.
4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010