

Утверждаю:

Директор ООО «ВКП»

П.В. Воробьев /

« 01 » марта 2026г.



Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ

С. Пестравко

Месяц -

Маслоуова А.Ю.

« 01 » марта

2026 год.

Родительский комитет

Гали/ Жаштанова Ю.С.

« 01 » марта

2026 год.

Основное десятидневное меню
рациона питания для учащихся
детей мобилизованных родителей
5-11 класс 2 смена
общеобразовательных учреждений
Пестравского района
Самарской области

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 1

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед																				
ПР	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00	
355	Солянка по домашнему	0/10/250/5	5,8	8,91	5,37	126,9	0,04	0,04	4,96	4,22	0,00	210,46	19,61	62,48	15,58	0,9	2,74	0,17	12,64	
290/АК	Птица тушеная в томатном соусе	100	6,83	6,75	4,55	100,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22	
202/309	Макаронные изделия отварные с м/р	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		916	27,5	29,21	117,61	844,02	0,23	0,47	9,4	92,93	0,4	782,13	149,24	317,32	72,52	5,15	96,12	19,63	191,02	
Полдник																				
ПР	Печенье,...	100	6,44	9,01	30	246,4	0,08	0,00	0,00	0,00		0,00	29	90	20	2,1				
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
Итого за Полдник		300	9,7	10,3	38,3	352,4	0,08	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	33,66	97,18	23,83	2,86	0,00	0,00	0,00	
Итого за день		1216	37,2	39,5	156	1196,42	0,31	0,48	9,4	93,23	0,4	802,71	182,9	414,5	96,35	8,01	96,12	19,63	191,02	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 2

Неделя: 1

Сезон: Весенне-летний

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Неделя: 1				Сезон: Весенне-летний													Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет			
			Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)											
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
Обед																							
62	Салат из моркови (припущ.) с сахаром	100	1,25	4,18	13,29	98,1	0,03	0,04	2,88	1152	0.00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,88	0,06	31,68				
116/АК	Томатный суп харчо с курицей и зеленью	15/250/1	4,56	7,1	14,91	137,59	0,09	0,03	0,78	0,02	0.00	29,84	8,54	55,99	9,32	0,57	46,55	0,04	13,01				
268/759	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	12,9	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19				
1/198	Пюре из бобовых с м/раст	180	12,16	6,49	34,36	202,56	0,49	0,1	0.00	1,02	0.00	613,66	92,16	243,72	79,2	5,06	74,2	9,76	22,35				
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0.00	0.00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0.00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0.00	9,27	4,35				
Итого за Обед		906	29,9	32,2	128,47	896,83	0,94	0,59	6,95	1233,1	0,37	991,13	164,52	482,32	139,97	9,58	147,97	21,73	96,75				
Полдник																							
ПР	Выпечка ,	100	6,57	8,41	29,49	233,88	0,12	0.00	0.00	0.00		0.00	19,8	70	27,4	1,3							
883/АК	Кисель *	200	4,75	2,59	18,56	118,62	0.00	0.00	12,89	6	8,4	0.00	36,2	0.00	0,22	0,1	0.00	0.00	4,8				
Итого за Полдник		300	11,3	11	48,1	352,5	0,12	0.00	12,89	6	8,4	0.00	56	70	27,62	1,4	0.00	0.00	4,8				
Итого за день		1206	41,2	43,2	177	1249,33	1,06	0,59	19,84	1239,1	8,77	991,13	220,52	552,32	167,59	10,98	147,97	21,73	101,55				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 3

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед																				
67	Винегрет овощной	100	3,79	10,04	9,26	125,1	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78	
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью	250/5/1	3,02	6,22	11,25	144,1	0,03	0,04	7,65	164,26	0,00	227,05	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38	
268/АК	Биточки из мяса с соусом	100	9,66	5,58	10,1	143,88	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46	
304	Рис отварной с м/сливочным	180	8,82	4,42	43,68	231,74	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88	
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		896	30,9	27,6	129	907,24	0,43	0,53	13,68	529,22	0,43	911,66	153,2	320,7	103,11	5,37	154,4	13,77	86,2	
Полдник																				
ПР	Выпечка ,	100	9,57	9,41	29,49	233,88	0,12	0,00	0,00	0,00		0,00	19,8	70	27,4	1,3				
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36	
Итого за Полдник		304	9,7	9,43	44,7	330,88	0,12	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	25,69	77,85	31,59	2,08	0,00	0,01	1,36	
Итого за день		1200	40,6	37,1	174	1238,12	0,55	0,54	14,24	530,61	0,78	936,98	178,89	398,55	134,7	7,45	154,4	13,78	87,56	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4

Неделя: 1

Сезон: Весенне-летний

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед																			
338	Яблоко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04
96/Акт	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью	250/5/1	4,53	10,5	14,7	190,05	0,09	0,06	8,76	205,12	0,00	413,28	28,28	69,9	25,87	0,99	74,75	1,91	27,57
233	Рыба запеченная под молочным соусом	100	10,81	6,18	9,67	220,24	0,06	0,09	0,49	27,67	10,14	262,18	70,64	166,28	34,79	0,59	118,72	9,68	386,67
312	Пюре картофельное с м/сливоч	180	6,56	9,78	24,13	175,83	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	35,26	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		896	27,5	32,8	115	816	0,39	0,61	27,75	254,57	10,54	1640,84	199,46	411,27	123,48	6,66	256,42	23,67	470,92
Полдник																			
ПР	Выпечка ,	100	9,57	9,41	29,4	233,88	0,12	0,00	0,00	0,00		0,00	19,8	70	27,4	1,3			
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00
Итого за Полдник		300	10,3	9,69	50,2	322,08	0,13	0,03	130	86,8	0,00	4,6	32,2	73,4	30,6	1,62	0,00	0,00	0,00
Итого за день		1196	37,7	42,4	166	1138,08	0,52	0,64	157,75	341,37	10,54	1645,44	231,66	484,67	154,08	8,28	256,42	23,67	470,92

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 5

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

Неделя: 1						Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Ca	Р	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед																				
Акт	Салат Степной	100	1,75	4,71	9,25	61,23	0,03	0,02	2,97	215,94	0.00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73	
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	250/5/1	3,46	8,84	13,16	153,73	0,06	0,04	7,68	168,82	0.00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,66	73,61	1,59	18,09	
291	Плов из птицы	250	17,09	12,89	33,75	381,66	0,08	0,09	2,77	261,66	0.00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0.00	0.00	0,25	12	0.00	0.00	39,96	3,46	1,7	0,11	0.00	0.00	0.00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0.00	0.00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0.00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0.00	9,27	4,35	
Итого за Обед		866	27,8	27,9	115	877,04	0,25	0,48	13,79	658,42	0,33	670,07	144,71	292,29	87,06	4,03	220,14	18,41	182,28	
Полдник																				
338	Яблоко*,	100	4,4	5,88	9,8	147	0,02	0,02	4	3	0.00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04	
349	Компот из смеси сухофруктов*	200	4,66	4,09	32,01	132,8	0.00	0.00	0,25	12	0.00	0.00	39,96	3,46	1,7	0,11	0.00	0.00	0.00	
Итого за Полдник		300	9,06	9,97	41,8	279,8	0,02	0,02	4,25	15	0.00	230,74	54,04	13,03	9,53	2,02	1,76	0,26	7,04	
Итого за день		1166	36,9	37,8	157	1156,84	0,27	0,5	18,04	673,42	0,33	900,81	198,75	305,32	96,59	6,05	221,9	18,67	189,32	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 6

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед																				
ПР	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00	
88	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.	250/5/1	4,63	9,48	8,2	116,53	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67				
290/АК	Птица тушеная в томатном соусе	100	6,83	6,75	4,55	100,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22	
303/АК	Каша гречневая с маслом сл.	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26	
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		896	27,4	31,7	125	816,56	0,33	0,52	31,4	81,04	0,42	756,22	135,64	366,62	147,18	7,35	111,07	21,83	176	
Полдник																				
ПР	Выпечка ,	100	9,57	9,41	19,4	233,88	0,12	0,00	0,00	0,00		0,00	19,8	70	27,4	1,3				
349	Компот из смеси сухофруктов*	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
Итого за Полдник		300	10,2	9,5	51,4	366,68	0,12	0,00	0,25	12	0,00	0,00	59,76	73,46	29,1	1,41	0,00	0,00	0,00	
Итого за день		1196	37,7	41,2	176	1183,24	0,45	0,52	31,65	93,04	0,42	756,22	195,4	440,08	176,28	8,76	111,07	21,83	176	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 7

Неделя: 2

Сезон: Весенне-летний

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед																			
Акт	Салат Степной	100	1,75	4,71	9,25	61,23	0,03	0,02	2,97	215,94	0,00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73
113	Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью	10/250/1	5,11	5,86	21,8	185,69	0,05	0,00	1	0,14		0,00	13,16	53,46	7,95	0,64			
Акт	Бигус с сосиской	250	18,28	20,05	44,53	386,82	0,06	0,07	43,77	104,2	0,00	591,59	128,45	154,64	47,86	2,4	112,11	20,21	5,91
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	35,26	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		871	30,3	32	133	816,62	0,24	0,42	51,86	320,28	0,33	816,89	200,95	315,29	93,38	5,58	149,76	31,37	30,34
Полдник																			
ПР	Выпечка ,	100	7,57	8,41	29,4	233,88	0,12	0,00	0,00	0,00		0,00	19,8	70	27,4	1,3			
883/Акт	Кисель*	200	4,75	2,59	18,56	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8
Итого за Полдник		300	12,3	11	48	352,5	0,12	0,00	12,89	6	8,4	0,00	56	70	27,62	1,4	0,00	0,00	4,8
Итого за день		1171	42,6	43	181	1169,12	0,36	0,42	64,75	326,28	8,73	816,89	256,95	385,29	121	6,98	149,76	31,37	35,14

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 8

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед																				
75	Икра морковная	100	1,68	7,6	17,1	148,3	0,04	0,03	5,37	900,12	0,00	105,33	19,47	34,86	21,57	0,55	37,73	0,09	27,61	
388	Уха рыбацкая с зеленью	15/250/1	5,79	7,4	8,12	149,89	0,08	0,06	5,75	4,42	0,00	354,03	16,98	70,16	19,04	0,69	46,23	7,4	88,52	
278	Тефтели тушеные в соусе	100	9,66	7,28	17,1	144,56	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31	
304	Рис отварной с м/сливочным	180	8,82	4,42	43,68	231,74	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88	
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		906	31,5	28,3	134	910,31	0,41	0,54	143,12	1004,88	0,42	655,33	107,07	326,83	93,58	4,56	175,04	19,25	166,02	
Полдник																				
ПР	Выпечка ,	100	7,57	8,41	30,5	233,88	0,12	0,00	0,00	0,00		0,00	19,8	70	27,4	1,3				
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
Итого за Полдник		300	10,8	9,66	38,7	339,88	0,12	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	24,46	77,18	31,23	2,06	0,00	0,00	0,00	
Итого за день		1206	42,3	38	173	1250,19	0,53	0,55	143,12	1005,18	0,42	675,91	131,53	404,01	124,81	6,62	175,04	19,25	166,02	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 9

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед																			
67	Винегрет овощной	100	3,79	10,04	9,26	125,1	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	250/1	6,02	6,6	17,9	172,35	0,17	0,06	5,3	201,19	0,00	418,13	40,13	95,55	34,73	1,79	91,88	2,5	26,86
297/759	Фрикадельки из птицы с томатным соусом	100	9,28	8,08	13,42	179,4	0,09	0,00	2,51	0,18		0,00	25,67	68,71	15,47	0,59			
202/309	Макаронные изделия отварные с м/р	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		891	31,3	31,5	127	941,41	0,45	0,46	12,46	491,79	0,4	1073,5	165,37	342,17	111,16	6,18	185,5	13,83	70,8
Полдник																			
ПР	Печенье,...	100	6,44	9,01	30	233,4	0,08	0,00	0,00	0,00		0,00	29	90	20	2,1			
342	Компот из свежих яблок	200	3,16	0,26	20,2	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82
Итого за Полдник		300	9,6	9,27	50,2	348	0,09	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	35,13	93,84	23,15	2,94	0,7	0,1	2,82
Итого за день		1191	40,9	40,8	177	1289,41	0,54	0,47	14,29	491,81	0,41	1165,8	200,5	436,01	134,31	9,12	186,2	13,93	73,62

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 10

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 2

Категория: дети мобилизованных родителей 5-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед																				
47/Акт	Салат из квашеной капусты	100	0,09	2,5	2,96	34,69	0,00	0,00	0,5	0,00		0,00	1,6	2,9	0,7	0,05				
103	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	250/1	7,33	11	19,75	209,4	0,09	0,05	7,3	201,4	0,00	391,03	22,37	59,25	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18	
259	Жаркое из птицы	250	14,4	13,08	35,5	291,49	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,45	39,53	179,86	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		861	27,4	27,9	118	816	0,36	0,55	25,33	243,93	0,33	1346,88	134,96	312,37	90,6	4,86	151,57	18,92	220,79	
Полдник																				
338	Яблоко*,	100	4,4	5,88	9,8	147	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04	
Акт	Напиток фруктовый	200	5,34	3,13	30,9	127,9	0,01	0,01	7,68	0,96	0,00	51,33	6,17	3,91	2,5	0,33	0,45	0,09	2,88	
Итого за Полдник		300	9,74	9,01	40,7	274,9	0,03	0,03	11,68	3,96	0,00	282,07	20,25	13,48	10,33	2,24	2,21	0,35	9,92	
Итого за день		1161	37,1	37	158	1090,9	0,39	0,58	37,01	247,89	0,33	1628,95	155,21	325,85	100,93	7,1	153,78	19,27	230,71	