

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

на 10 дней

на осенне-зимний период

*для обучающихся 5-9-х классов по категории от 11-16 лет общеобразовательных организаций
Тверской области в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и МР 2.3.6.0233-21
«Организация общественного питания населения»*

Сборник технических нормативов-Сборник рецептов по продукцию для обучающихся во всех образовательных
учреждениях/Под ред, М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М,:Де/1и плюс, 2015,-544с
В соответствии нормативов Учреждения Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт
питания РАМН, 2011

Разработано Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ленинская основная общеобразовательная школа

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: осенне-
Возрастная зимний
категория: 11-16 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед														
88	Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне	250	2.57	5.15	7.90	124.75	0.06	15.78		2.35	51.25	49.00	22.13	0.83
304	Рис отварной	150	3.65	5.37	36.68	209.70	0.03		0.28	1.37	60.95	16.34	0.53	
243	Сосиска отварная	55	8.69	22.84	1.80	247.15	-	-	0.08	0.19	7.44	137.39	15.51	1.74

54	Салат из отварной свеклы с яблоками	100	1.90	6.08	11.20	103.90	0.02	6.44	-	10.60	29.27	31.80	16.83	1.48
377	Чай -заварка	200	0.40	0.10	0.08	6.40	0.00	0.20	-	-	19.62	16.48	8.80	-
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2.24	0.88	19.76	91.96	0.04			0.36	9.20	42.40	10.00	-
3	Хлеб пшеничный с маслом, сыром	50	5.8	8.3	14.83	157	0.04	0.11	59	0.47	139.2	96	9.45	0.49
338	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	0.03	10.00	-	0.20	16.00	11.00	9.00	2.20

ИТОГО: 25.65 49.13 102.06 987.86

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся		Средняя за 10 дней	
	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто
	11-16 лет	11-16 лет	11-16 лет	11-16 лет
Хлеб ржаной (ржанопшеничный)	80	80	40.00	40.00
Хлеб пшеничный	150	150	80.90	80.90
Мука пшеничная	15	15	24.55	24.55
Крупы, бобовые	45	45	41.30	41.30
Макаронные изделия	15	15	13.50	13.50
Картофель	250 <*>	188	109.42	84.13
Овощи свежие, зелень	350	280 <***>	198.73	151.31
Фрукты (плоды) свежие	200	185 <***>	128.55	124.63
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	15	7.64	11.91
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	100.00	100.00
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	77 (95)	70	71.40	51.70
Цыплята I категории потрошенные (куры I кат. п/п)	40 (51)	35	34.70	23.80
Рыба-филе	60	58	45.90	25.10
Колбасные изделия	15	14.7	0.00	0.00
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	248.39	246.09
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	150	126.90	123.00
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	50	19.74	19.40
Сыр	10	9.8	4.80	4.50
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	5.95	5.95
Масло сливочное	30	30	27.12	27.12
Масло растительное	15	15	15.02	15.02
Яйцо диетическое	1 шт.	40	26.02	26.02
Сахар <***>	40	40	33.87	33.87
Кондитерские изделия	10	10	7.50	7.50
Чай	0.4	0.4	0.20	0.20
Какао	1.2	1.2	0.80	0.80
Дрожжи хлебопекарные	1	1	0.36	0.36
Соль	5	5	3.40	3.40
Средние показания на день		пищевые вещества		энергет. ценн. ккал

	Б	Ж	У	
Потребность по Сан Пин (60-70%)	46,2- 53,9	47,4- 55,3	201-234,5	1410- 1645
По меню среднее за 10 дней	58.41	62.22	227.48	1722.40