Утверждаю директор МКОУ Папузинская ОШ Селиверстова О.А Симбустова от <u>032 ФР</u>. 2022г

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МКОУ ПАПУЗИНСКОЙ ОШ (7-11лет)

0.15

0.95

3.66

3.9

5.2

12.00

81%

1.70

23.5

109.3

100.7

142.3

250

90.4%

0

0.02

0.23

0.2

0.6

1.00

81.5%

осенне-весенний

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Образовательные учреждения

519.01

Итого в день

суточная норма

% от суточной нормы

Компот из фруктовой ягодной смеси

Хлеб ржано-пшеничный

Итого за Обед (полноценный рацион питания)

Итого за Обед (зимний период)

200

50

0.06

1.32

26.39

28.4

41.740

77.0

71.1% 97.5%

0.02

0.24

20.12

24.7

35.800

79.0

20.73

17.10

101.27

106.2

182.330

335.0

99.0%

78.2

90.5

720.8

789.1

1229.00

2350.0

98.4%

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период Неделя: 1 Возраст: 7-11 лет Пищевые вещества (г) Витамины (мг) Минеральные вещества (мг) Macca тическая Прием пищи, наименование блюда рец. порции ценность Б Ж В1 B2 C D Ca Mg Fe Α 10 12 17 19 20 4 5 6 9 11 13 14 15 16 18 Завтрак Фрукт порционно / Яблоко 100-120 0.4 10.0 42.7 0.04 0.02 10 0.0 0.002 16.00 11.00 0.00 0.00 1.70 0 5.00 0.12 Каша молочная овсяная (геркулесовая) с 71.13 200 7.23 9.81 28.8 225.2 0.22 0.20 1.30 0.054 0.11 142.58 97.90 0.063 0.014 65.45 0.15 6.69 0.53 маслом сливочным 693.08 Какао с молоком 200 4.68 5.15 22.58 151.5 0.06 0.23 1.95 0.050 0.05 152.2 124.5 0.034 0.003 149.6 0.19 21.3 0.40 Хлеб пшеничный 40 3.04 0.32 19.68 88.8 0.04 0.01 0.9 0 8.00 26.00 0.005 0.002 52.40 0.001 0.44 Итого за Завтрак 15.35 15.68 81.06 508.20 0.36 0.46 14.13 0.10 0.16 318.78 259.40 0.10 0.02 269.18 0.34 32.99 1.49 Обед (полноценный рацион питания) Салат из свежих овощей "Ассорти" 60 0.6 3.1 2.2 38.6 0.06 0.07 13.60 0.016 0.00 56.3 21.1 0.002 0.017 10.1 0.02 22.6 0.60 заправленный растительным маслом Салат из свеклы с сыром запрвленный маслом 1.99 4.53 4.95 68.27 0.01 0.04 5.54 0.06 0.00 65.82 48.95 0.01 0.039 8.30 0.02 13.94 0.83 50,08\*31 растительным Суп картофельный с бобовыми (горох) с 4.8 3.1 19.85 129.2 0.21 0.07 7.00 0 0 42.10 142.5 0.078 0.006 69.41 0.038 29.62 0.41 102.16 гренками ржаными на бульоне Крокеты запеченные под соусом сметано-90 13.87 10.23 4.94 194.11 0.13 0.12 2.19 0.00125 0.07 25.5 111.82 0.85 0.013 28.55 0.068 23.43 1.46 267.66 томатным Макаронные изделия отварные с маслом 150 5.70 3.43 36.45 190.31 0.09 0.03 0.03 0.04 13.30 46.21 0.01 0.003 93.86 0.080 8.47 0.086 332.02 ливочным

0

0.04

0.33

0.3

0.790

1.40

84.0%

0

0.09

0.58

0.6

0.940

1.20

97.0%

2.5

0

25.29

17.2

39.420

60

84.0%

0

0

0.05

0.09

0.15

0.70

80%

0

0

0.11

0.11

0.110

1

41.0%

4.00

17.50

224.5

168.2

543.280

1100

92.0%

3.30

79.0

403.9

431.8

663.30

1100

95.0%

0

0.012

0.954

1.0

1.05

3.0

105.0%

0.00

0.00

0.04

0.1

0.06

0.30

138%

0.45

12.2

214.6

212.8

483.78

1100

160.0%

суточная норма

% от суточной нормы

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Образовательные учреждения вторник Сезон: осенне-весенний Неделя: 1 Возраст: 7-11 лет Энерге-Пищевые вещества (г) Витамины (мг) Минеральные вещества (мг) Nο Macca тическая Прием пищи, наименование блюда рец. D порции Б Ж У ценность B1 B2 C Α Ca F Se Mg Fe (ккал) 4 5 6 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Завтрак 40.80 0.030 14.2 0.013 0.003 0.010 71.15 каша гречневая молочная с маслом и сахаром 200. 11.09 15.78 327.01 0.26 0.04 0 0.04 179.6 22.9 12.0 0.40 430.06 какао на молоке 200 0 0 19.96 74.9 0.00 0.00 0 0.0000 0 0.4 0 0.25 71.15 0 0.06 72.8 0.88 0.005 0.001 1.03 сыр твёрдый порционно 20. 4.64 5.90 0.00 0.04 0.01 0 8.0 26.0 0.002 52.4 0.0 0.44 52.4 Хлеб пшеничный 40 3.04 0.32 19.68 88.8 0.04 0.01 0.88 0 8.0 26.0 0.005 0.002 0.001 0.0 0.44 0.08 Ітого за Завтрак 27.52 16.30 85.17 600.17 0.39 0.22 1.45 0.032 0.04 116.3 348.8 0.072 0.27 168.34 0.0 45.7 2.5 2.6 Итого завтрак (зимний период) 29.8 19.3 84.8 634.4 0.40.3 1.1 0.130.04 200.9 398.8 0.00.3 174.3 0.046.4 Обед (полноценный рацион питания) 0.77 30.97 0.02 0.02 0.003 9.20 0.48 0.28 60 3.04 2.26 1.03 0.017 0 25.65 13.62 0.017 9.00 Салат из капусты белокочанной с огурцом "Зайчик" заправленный растительным маслом Салат "Фасолька" заправленный 60 1.67 2.35 9.75 64.39 0.05 0.070 1.1 0.050 0 69.36 47.50 0.06 0.02 1.29 0.006 21.30 0.80 \*0,09 3,11 растительным маслом щи со сметаной из свежей капусты и 124.44 200 5.1 4.16 19.1 136.30 0.07 0.07 0.96 0.048 0.022 24.82 64.15 0.006 0.012 7.5 0.021 8.73 0.91 11.12 7.11 15.22 129.30 0.12 0.11 1.76 0.04 0 134.96 267.80 0.13 0.001 32.34 0.049 58.59 1.75 273.07 Ктефтели из рыбы тушеные в соусе овощном 150 3.25 9.25 22.02 138.76 0.13 2.50 0.05 43.80 96.8 0.0 58.0 0.021 32.92 1.19 520.08 Картофельное пюре с маслом сливочным 0.16 0.06 0.0 Компот из смеси сухофруктов С-349.10 200 0.22 0 19.44 76.75 0 0 0.2 0 0 22.6 7.7 0 0 0.450 0 3.0 0.66 витаминизированный 5.00 Хлеб ржано-пшеничный 50 1.32 0.24 17.10 90.5 0.09 0.04 0 0 0 17.50 79.0 0.012 0.003 12.2 0.0 23.5 1.95 0.15 Итого за Обед (полноценный рацион питания) 21.78 23.8 95.2 602.6 0.46 0.37 6.45 0.17 0.07 269 33 529.06 0.03 119.69 0.571 135 74 6.74 Итого обед (зимний период) 23.1 102.7 636.0 0.5 0.46.5 0.15 0.07 313.0 562.9 0.2 0.0 111.8 0.1148.0 7.3 74.45 54.90 289.9 1883.8 1.14 1.21 26.14 0.31 1.93 563.41 1152.95 2.55 0.44 373.4 0.81 237.42 11.13 Итого в день

1.40

96.0%

1.20

95.0%

60.0

44.0%

0.70

45%

1100

81.0%

1.0

193%

1100

105.0%

3.0

85.0%

0.30

146.0%

1100

33.9%

250.0

95.0%

12.0

1.0

81%

77.0

96.7% 96.5%

79.0

335.0

97.0%

2350.0

97.2%

# Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

среда

19.380

20.9

65.6

77.0

85.2% 94.2%

21.690

22.1

74.4

79.0

98.260

104.3

295.9

335.0

94.3%

672.3

705.2

2081.3

2350.0

97.0%

0.39

0.4

1.20

99.0%

0.30

0.3

0.9

1.40

65.0%

34.10

48.2

48.5

81.0%

60.0

0.38

0.06

0.50

0.70

72%

0.0

0.00

0.51

1.0

51.0%

113.83

130.4

508.9

1100

64.0%

370.73

405.1

1140.6

1100

104.0%

0.4154

0.4

2.15

3.0

72.0%

0.966

0.8

1.38

3.00

46.0%

431.84

421.5

879.0

1100

80.0%

0.07

0.1

0.29

1.0

29%

114.01

111.8

274.7

250.0

109.9%

5.37

5.7

12.0

103%

Сезон:

осенне-весенний

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3) Рацион: Образовательные учреждения

Итого за Обед (полноценный рацион питания)

Итого обед (зимний период)

Итого в день

суточная норма

% от суточной нормы

Неделя: 1 Возраст: 7-11 лет Пищевые вещества (г) Витамины (мг) Минеральные вещества (мг) Nο Macca тическая Прием пищи, наименование блюда Б Ж У B1 B2 C D Ca Mg Fe рец. порции ценность Α 4 5 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 6 Завтран Фрукт порционно / Яблоко 100-120 28.01 0.4 0.4 10.0 42.7 0.04 0.02 10 0.0 0.002 16.00 11.00 0.00 0.00 1.70 0 5.00 0.12 14.38 307.3 181.9 223.15 каша молочная Дружба с маслом и сахаром 200. 14.9 31.5 0.20 0.30 0.09 0.02 0.27 216.0 384.0 0.041 0.03 0.001 93.9 1.53 375.01 чай с лимоном 200 0.24 0.06 15.22 58.6 0.06 0.01 1.7 0 0 8.05 9.78 0.10 0.02 31.77 0 5.24 0.87 5.00 Батон нарезной порционный 47.40 0.0 0.00 0.00 30 2.00 0.40 10.30 50.2 0.10 0.01 0.1 0.01 0 10.50 0.0 14.10 1.20 Ітого за Завтрак 17.6 15.2 67.0 458.8 0.40 0.34 11.89 0.03 0.47 250.52 452.19 0.1414 0.0512 215.35 0.00130 118.22 3.72 Обед (полноценный рацион питания) 0.34 2.05 1.74 28.09 0.03 0.01 8.91 0.32 0.00 12.84 8.93 0.01 0.19 61.37 0.0014 9.82 0.29 60 Салат из свежих помидор и огурцов с луком 38.26 заправленный растительным маслом Салат "Витаминный"(капуста 1.90 2.50 7.80 61.00 0.05 0.03 23.00 0.00 0.00 29.40 43.30 0.00 0.04 51.03 0.001 7.63 0.65 60  $7*3\Pi$ консервированная,кукуруза) заправленный растительным маслом Борщ со свежей капустой и картофелем на 83.03 200 1.37 2.120 8.76 59.65 0.05 0.05 15.7 0.06 0.00 37.88 38.91 0.22 0.48 98.20 0.03 18.44 0.93 бульоне 230 58.07 52.25 291.33 Плов с птицей 16.15 17.02 48.46 407.63 0.2 0.1 4.69 0.002 31.61 215.19 0.095 0.093 0.042 1.96 407 Сок фруктовый 200 0.2 0.26 22.2 86.4 0.02 0.1 4.8 0 0 14.0 28.7 0.078 0.2 202.0 0 10.0 0.24 5.00 Хлеб ржано-пшеничный 50 1.32 0.24 17.10 90.5 0.09 0.04 0 0.0 0.0 17.5 79.0 0.01 0.00 12.2 0.0 23.5 1.95

<u>ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период</u> Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4) Рацион: Образовательные учреждения Сезон: четверг осенне-весенний

			Возраст: 7-11 лет  ерге- Витамины (мг) Минеральные вещества (мг/ мкг)																
			Пище	вые веще	ества (г)	Энерге-		Bı	тамины	(мг)				Мине	ральные ве	ещества (мг/	мкг)		
№	Прием пищи, наименование блюда	Macca				тическая													i '
рец.	прием инци, наименование смода	порции	Б	Ж	У	ценность	B1	B2	C	A	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
		_				(ккал)		_	4.0						4.6		4.0	4.0	20
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
173.00	каша рисовая молочная	200	12.52	13.57	37.12	329.52	0.18	0.13	3.50	0.009	0.02	39.44	117.68	0.06	0.024	107.06	0.0790	42.83	0.80
382.00	какао с молоком	200	0.06	0.02	20.73	78.2	0	0	2.5	0.02	0.0	4.0	3.30	0.0	0.0	0.45	0.0	1.7	0.15
	Хлеб пшеничный	40	3.04	0.32	19.68	88.8	0.04	0.01	0.88		0.0	8.0	26.0	0.005	0.0020	52.4	0.001	0.0	0.44
Итого за 3	1	-	16.28	13.98	86.62	535.07	0.25	0.17	17.9	0.033	0.02	77.0	172.43	0.07	0.08	170.61	0.100	51.68	1.73
Итого зав	втрак (зимний период)		15.7	14.1	83.1	1057.1	0.2	0.2	9.2	0.03	0.02	66.4	157.2	0.1	0.0	246.4	0.1	51.1	2.1
Обед (по	лноценный рацион питания)																		
72.22	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	60	0.95	3.10	5.17	52.68	0.03	0.03	9.3	0.008	0.00	17.95	26.89	0.09	0.019	14.78	0.01	12.28	0.52
124.44	Щи "Весенние" из свежей капусты и картофеля	200	2.0	5.2	9.0	88.1	0.02	0.02	9.20	0.04	0.0	36.7	24.2	0.07	0.57	30.95	0.20	12.4	0.40
33.10	Биточки "Детские" тушеные под овощным соусом	90	13.79	15.01	14.92	250.85	0.17	0.15	1.65	0.02	0.0	18.62	77.46	0.00	0.06	25.50	0.13	49.48	1.70
330.01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	17.26	2.85	38.12	250.46	0.35	0.14	0.0	0.03	0.03	66.31	161.0	0.05	0.0203	65.5	0.08	42.00	0.98
349.10	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0.22	0	19.44	76.75	0	0	0.2	0	0	22.60	7.7	0.00	0.0	0.5	0	3.00	0.66
	Кондитерское изделие/ Печенье	20	1.7	2.26	13.8	78.89	0.002	0.01	0	0.00	0	8.20	17.4	0.0	0.0	0.17	0	3.0	0.20
5.00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1.32	0.24	17.10	90.5	0.09	0.04	0	0.000	0.0	17.50	79.0	0.012	0.0028	12.2	0.0	23.5	1.95
Итого за О	бед (полноценный рацион питания)		37.21	28.64	117.5	888.27	0.66	0.39	20.4	0.10	0.03	187.9	393.7	0.22	0.67	149.6	0.420	145.7	6.41
Итого в де	0,10 0,12 3,113					2335.1	1.4	1.0	53.0	0.7	0.8	381.6	1013.6	1.1	0.8	394.7	0.7	249.6	11.5
	точная норма 77.0 79.0 335.0					2350.0	1.2	1.40	60.0	0.70	1.0	1100	1100	3.0	3.00	1100	1.0	250.0	12.0
% от суточ	ной нормы		115.6%	98.0%	101.9%	99.4%	116.0%	68.0%	88.0%	97%	75%	85.0%	92.0%	36.0%	27.9%	36.0%	67%	99.8%	95.4%

<u>ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период</u> Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5) Рацион: Образовательные учреждения Сезон: осенне- весенний пятница

			Возраст:         7-11 лет           ерге-         Витамины (мг)         Минеральные вещества (мг)																
			Пище	вые веще	ества (г)	Энерге-		Bı	итамины	(мг)				Mı	инеральные	вещества (	иг)		
№	Прием пищи, наименование блюда	Macca	_			тическая			_		_	_	_	_			_		_
рец.		порции	Б	Ж	У	ценность	B1	B2	С	A	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
<b>—</b> ,	2	_	4	_		(ккал)		0	10	1.1	12	12	1.4	1.5	16	1.7	10	10	20
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак		1.00.400			40.0		0.04	0.00	100	0.00	0.000	4600	44.00	0.0		4.50			0.40
	Фрукт порционно / Яблоко	100-120	0.4	0.4	10.0	42.7	0.04	0.02	10.0	0.00	0.002	16.00	11.00	0.0	0.0	1.70	0.0	5.00	0.12
	Омлет натуральный с маслом сливочным	150	11.4	8.3	2.89	140.3	0.07	0.43	0.39	0.02	1.80	98.33	127.3	0.06	0.027	20.29	0.21	17.13	0.19
	Чай черный витаминизированный	200	0.2	0.05	15.01	57.54	0.0	0.01	2.9	0.0001	0.0	5.25	8.24	0.60	0.0	15.83	0.1	4.4	0.87
	Хлеб пшеничный	40	3.04	0.32	19.68	88.8	0.04	0.01	0.88		0.0	8.0	26.0	0.005	0.002	52.40	0.0010	0.0	0.44
Итого за З	автрак		15.02	9.07	47.58	329.37	0.15	0.47	14.17	0.02	1.8	127.6	172.6	0.66	0.03	90.22	0.285	26.53	1.62
Обед (по	лноценный рацион питания)																		
4.19	Салат "Солнышко"	60	0.59	0.12	4.85	22.95	0.03	0.03	6.98	0.0271	0	22.8	21.60	0.00	0.04	10.30	0.020	14.70	0.59
20,14 * 317	Салат из свеклы заправленный растительным маслом	60	0.86	1.56	5.13	37.43	0.01	0.02	5.7	0.01	0.00	21.83	24.66	0.00	0.40	18.50	0.010	12.58	0.80
514.19	пельмени	250	3.35	2.88	16.38	106.26	0.05	0.05	1.10	0.019	0.09	23.43	133.86	0.04	0.024	22.50	0.049	18.26	0.75
489.07	Рагу из птицы по-домашнему с овощами	250	15.73	14.66	28.92	236.0	0.61	0.56	27.84	0.002	0	84.11	217.14	0.066	0.0018	74.20	0.033	61.6	2.93
409.02	Сок фруктовый	200	0.1	0.1	15.4	58.9	0.01	0.02	2.6	0.018	0.001	43.0	6.8	0.003	0.0	9.99	0.0	4.30	0.60
5.00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1.32	0.24	17.10	90.5	0.09	0.04	0	0.000	0.000	17.50	79.0	0.012	0.0028	12.2	0.0	23.5	1.95
	бед (полноценный рацион питания)		30.67	26.53	95.52	672.35	0.93	0.75	37.91	0.066	0.09	190.8	458.40	0.13	0.07	129.19	0.102	122.36	6.82
	Итого обед (зимний период) 30.7 28.0				95.8	686.8	0.9	0.7	36.6	0.05	0.09	189.9	461.5	0.1	0.4	137.4	0.1	120.2	7.0
	Итого в день         45.7         35.6         277           суточная норма         77.0         79.0         335					1913.0	1.4	1.6	82.2	0.5	2.0	691.6	1086.4	1.8	1.5	689.5	0.6	245.6	13.0
_	уточная норма 77.0 79.0					2350.0	1.20	1.40	60	0.70	1.0	1100	1100	3.0	3.00	1100	1.0	250	12.00
% от суточ	ной нормы		107.0%	95.7%	92.9%	96.4%	115.0%	113.0%	137.0%	67%	202.0%	93.0%	99.0%	60.0%	49.0%	63.0%	58%	98.3%	108%

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7) Рацион: Образовательные учреждения

понедельник

Сезон: осенне-весенний Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

	,			•	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •														
	I		Неделя:							Возраст:					7-11 лет				
Nº	Прием пиши. наименование блюда	Macca	Пище	вые веще	ества (г)	Энерге-		Ви	итамины (	(мг)					Минеральные	вещества (м	IF)		
рец.	Прием пищи, наименование олюда	порции	Б	Ж	У	тическая ценность	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe
1	2			_		_			40	44	40	40		45	40	47	40	40	00
20070000110	20111112	3	4	5	ь	/	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мол	I																		
173.00	каша гречневая молочная с маслом сливочным	250.	11.09	15.78	40.80	327.01	0.36	0.32	2.16	0.03	0.43	30.84	25.37	0.50	0.15	247.8	0.02	3.99	0.06
3.18	бутерброд с маслом сливочным	50.	3.80	0.40	24.25	118	0.06	0.02	1.1	0.44	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0	23.5	1.95
303.16	Кофейный напиток с молоком	200	5.00	3.20	24.66	141.28	0.04	0.15	1.30	0.030	0.03	120.40	90.0	0.2	0.25	187.9	0.1	14.00	0.12
Итого за Завт			30.1	8.9	112.5	583.6	0.08	0.21	3.93	0.06	0.46	166.24	125.57	0.76	0.42	522.11	0.11	24.59	0.93
Обед (полно	рценный рацион питания)						,	,											
38.26	Салат из свежих помидор и огурцов с луком заправленный растительным маслом	60	0.34	2.05	1.74	28.09	0.03	0.01	8.9	0.32	0.00	12.84	8.93	0.01	0.19	61.37	0.001	9.82	0.29
*47,01 З П*	Салат "Витаминный" (консервированная капуста с ) заправленный растительным маслом	60	0.72	5.41	6.32	77.73	0.01	0.02	7.87	0.10	0.0	26.85	16.35	0.00	0.01	51.04	0.001	8.69	0.64
66236.09	Борщ "Сибирский" с фасолью на бульоне	200	1.77	2.65	12.74	78.71	0.05	0.05	19.00	0.07	0.01	43.11	48.75	0.15	0.48	98.20	0.03	22.44	0.80
288	печень по — строгановски	90	13.89	12.37	1.38	168.97	0.2	1.39	19.8	0.04	0.72	18.17	227.52	0.13	0.23	166.20	0.014	15.83	4.61
332	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5.70	3.43	36.45	190.31	0.09	0.03	0.0	0.033	0.04	13.3	46.21	0.01	0.00	93.86	0.080	8.47	0.09
407.00	Сок фруктовый	200	0.20	0.26	22.20	86	0.02	0.1	4.8	0	0	14.0	28.7	0.1	0.20	202	0	10.00	0.24
5.01	Хлеб пшеничный	50.	3.80	0.40	24.25	118	0.06	0.02	1.1	0.44	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0	23.5	1.95
5.00	Хлеб ржаной.	50	1.32	0.24	17.1	90.5	0.09	0.04	0	0	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0	23.5	1.95
Итого за Обед	д (полноценный рацион питания)		23.7	15.4	98.0	616.0	0.5	1.6	52.5	0.5	0.8	118.9	439.1	0.4	1.1	633.8	0.1	90.1	8.0
Итого за Обе	ед (зимний период)		22.8	18.5	102.6	665.6	0.5	1.6	51.5	0.2	0.8	132.9	446.5	0.4	0.9	623.5	0.1	88.9	8.3
Итого в день			63.5	42.4	319.4	1820.0	0.8	2.0	62.7	0.6	1.4	370.9	680.7	2.9	2.0	1237.7	0.4	142.5	11.7
суточная норм	иа		77.0	79.0	335.0	2350.0	1.20	1.40	60	0.70	10	1100	1100	3	3.00	1100	1.0	250	12.00
% от суточной	і́ нормы		83.0%	94.0%	95.0%	97.0%	64.0%	139.0%	105.0%	91.0%	14.0%	93.7%	62.0%	97.0%	67.0%	113.0%	40.7%	57.0%	97.1%

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8) Рацион: Образовательные учреждения

Сезон: вторник осенне-весенний Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

		2						Возраст:					7-11 лет						
			Пище	вые веще	ества (г)	Энерге-		Βν	тамины	(мг)					Минеральные	вещества (м	ır)		
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	ж	У	тическая ценность (ккал)	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	К	1	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мяс	ной																		
173.00	каша молочная рисовая с маслом и сахаром	250	3.70	3.96	38.88	196.24	0.03	0.02	0.00	0.04	0.04	14.94	79.38	0.19	0.06	38.95	0.06	27.89	0.59
430.06	Чай черный витаминизированный	200	0.2	0.05	15.01	58	0	0.01	2.90	0.0001	0	5.25	8.24	0.6	0.0	15.83	0.07	4.4	0.87
0.08	Хлеб пшеничный	40	3.04	0.32	19.68	88.8	0.04	0.01	0.88		0	8.0	26.0	0.0	0.0	52.4	0.001	0.0	0.44
Итого за Завт	рак		27.48	16.30	77.71	594.94	0.23	0.21	4.98	0.39	0.48	55.07	292.83	0.81	0.76	155.18	0.26	59.92	4.08
Обед (полноц	енный рацион питания)																		
0.09	Салат "Фасолька" заправленный растительным маслом	60	1.67	2.35	9.75	64.39	0.05	0.10	1.07	0.05	0.0	69.36	47.50	0.06	0.02	11.29	0.01	1.30	0.80
124.44	Щи "Весенние" из свежей капусты и шпината на бульоне	200	1.97	5.18	8.97	88.14	0.02	0.02	4.20	0.04	0.00	36.74	24.20	0.07	0.57	30.95	0.20	12.40	0.40
273.07	Котлеты рыбные паровые запеченные под сметано-луковым соусом	90	11.93	9.5	20.22	200.86	0.0	0.0	0.62	0.01	3.41	4.4	5.25	0.18	0.08	40.78	0.17	11.05	0.06
520.08	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3.25	9.25	22.02	138.76	0.16	0.13	2.5	0.06	0.05	43.8	96.79	0.00	0.00	58.00	0.02	32.9	1.19
66112	Кондитерское изделие / Мармелад	20	1.4	1.81	11.0	63.1	0.02	0.01	0	0.1	0	7.4	15.7	0.0	0.0	7.20	0	0.2	0.18
349.10	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0.22	0	19.44	76.75	0	0	0.2	0	0	22.6	7.7	0.0	0.0	0.45	0	3.0	0.66
5.00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1.32	0.24	17.1	90.5	0.09	0.04	0	0	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0.02	23.5	0.95
Итого за Обед	Итого за Обед (полноценный рацион питания) 21.7 28.3 108.5						0.34	0.30	8.6	0.26	3.46	201.8	276.1	0.3	0.7	160.9	0.42	84.4	4.24
Итого в день	Итого в день 76.9 68.4 298.3						1.0	0.9	29.9	0.8	4.2	593.8	1107.8	1.2	1.5	549.3	0.7	270.3	12.4
суточная норм	суточная норма 77.0 79.0 335.0						1.20	1.40	60	0.70	10	1100	1100	3.00	3.00	1100	1.0	250	12.00
% от суточной	нормы		100.0%	87.0%	89.0%	98.0%	82.0%	66.0%	50.0%	109.0%	42.0%	54.0%	101.0%	40.0%	50.0%	50.0%	68.0%	108.1%	103.0%

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9) Рацион: Образовательные учреждения

Сезон: среда осенне-весенний Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

			Bospact: 7-11 net																
Nº	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пище	вые веще	ества (г)	Энерге-		Bı	итамины (	(мг)					Минеральные	вещества (м	ır)		
рец.	прием пищи, наименование олюда	порции	Б	ж	У	тическая ценность	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мол	ПОЧНЫЙ																		
3.01	сыр порционно	10	2.00	0.72	0.14	66.20	0.0	0.01	0.0	0.10	0.13	1.20	1.90	0.28	0.1	3.0	0.0	0.04	0.02
181.11	Каша молочная манная с маслом сливочным	200	7.12	11.68	31.06	257.63	0.10	0.24	0.09	0.012	0.07	187.76	124.50	0.025	0.02	83.48	0.090	26.14	0.41
351.01	кисель фруктовый	200	0.03	0.02	18.62	73.23	0	0	1.25	0.001	0	5.24	7.81	0.00	0.00	8.04	0.0	0.85	0.08
5.00	Батон нарезной порционный	30	2	0.4	10.3	50.2	0.1	0.01	0.1	0.01	0	10.5	47.4	0.0	0.0	0.0	0.00	14.1	1.20
Итого за Завт	трак		18.16	20.82	88.67	612.38	0.28	0.37	1.61	0.05	0.10	330.14	309.01	0.09	0.06	187.36	0.11	55.63	2.39
Обед (полн	оценный рацион питания)															•			
50.00	салат из свеклы с сыром и растительным маслом	60	1.99	4.53	4.95	68.27	0.01	0.04	5.54	0.06	0.00	65.82	48.95	0.01	0.04	8.30	0.02	13.94	0.83
151.54	суп лапша с зеленью на бульоне	200	2.3	5.45	10.95	74.6	0.07	0.07	0.96	0.05	0.022	24.8	64.15	0.01	0.01	7.50	0.02	8.73	0.91
250.02	гороховое пюре с маслом	180	6.84	7.20	43.74	228.38	0.05	0.12	0.75	0	0	18.71	125.6	0.0	0.01	17.4	0.04	14.89	1.3
289.39	котлета куриная п/ф	90	22.10	27.50	4.50	351.50	0.35	0.14	0	0.03	0.03	66.31	161.03	0.05	0.02	65.54	0.08	42.00	0.98
375.01	Чай черный с лимоном	200	0.00	0.30	22.20	86.40	0.06	0.01	1.7	0	0	8.05	9.78	0.1	0.02	31.77	0	5.24	0.87
5.00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1.32	0.24	17.1	90.5	0.09	0.04	0	0	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0	23.5	0.95
Итого за Обе	д (полноценный рацион питания)		39.8	24.2	95.9	773.1	0.63	0.4	9.0	0.6	0.1	201.2	488.5	0.2	0.1	142.7	0.2	108.3	5.8
Итого за уж	ин (зимний период)		22.2	16.0	80.2	574.5	0.3	0.3	43.8	0.0	0.1	103.8	257.5	1.7	0.4	626.0	0.1	67.1	3.4
Итого в день	<u> </u>		93.8	74.1 79.0	309.6	2312.6	1.3	1.4	61.6	0.8	0.3	768.4	1255.8	2.1	1.0	1136.3	0.9	261.3	14.5
суточная нор	точная норма 77.0				335.0	2350.0	1.20	1.40	60	0.70	1	1100	1100	3	3.00	1100	1.0	250	12.00
% от суточно	й нормы		122.0%	94.0%	92.0%	98.0%	112.0%	101.0%	103.0%	111.0%	33.0%	70.0%	114.0%	70.0%	32.0%	103.0%	89.0%	104.5%	120.7%

Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10) Рацион: Образовательные учреждения Сезон: четверг осенне-весенний

. адион. ооро	зоватольные у троледения			_	потворі					_ 000011.			000	THIC DOCCININ					
	1		Неделя:							Возраст:					11-18 ле	-			
Nº	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пище	вые веще	ества (г)	Энерге-		Bı	итамины	(мг)					Минеральные	вещества (м	иг)		
рец.	прием пищи, наименование олюда	порции	Б	Ж	У	тическая	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мяс	ной																		
901.01	Гастрономия: Масло сливочное	10	0.10	0.72	0.14	66.20	0.0	0.01	0.0	0.10	0.13	1.20	1.90	0.28	0.1	3.0	0.0	0.04	0.02
332	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	5.70	3.43	36.45	190.31	0.09	0.03		0.033	0.04	13.3	46.21	0.01	0.00	93.86	0.08	8.47	0.09
303.16	Кофейный напиток с молоком	200	5.00	3.20	24.66	141.28	0.04	0.15	1.3	0.03	0.03	120.40	90.0	0.2	0.3	187.85	0.1	14.00	0.12
0.08	Хлеб пшеничный	50	3.04	0.32	19.68	88.8	0.04	0.01	0.88		0	8.0	26.0	0.0	0.0	52.4	0.001	0.0	0.44
Итого за Завт	рак		26.4	25.0	87.0	716.2	0.36	0.350	2.3	0.2	0.2	161.4	314.1	0.5	0.4	361.0	0.2	46.1	2.5
Обед (полно	оценный рацион питания)																		
10.11	Салат из свежих овощей "Ассорти" заправленный растительным маслом	60	0.6	3.1	2.2	38.6	0.06	0.07	13.60	0.02	0	56.3	21.1	0.00	0.0	10.10	0.0	22.6	0.60
7 * 3IT	Салат "Витаминный" заправленный растительным маслом	60	1.9	2.5	7.8	61.0	0.05	0.03	23.0	0.0	0.0	29.4	43.3	0.00	0.040	51.03	0.0	7.6	0.7
124.99	щи из свежеи капусты с картофелем с говялиной отварной	250/10	1.97	5.18	8.97	88.1	0.02	0.02	9.20	0.12	0.00	22.3	71.48	0.043	0.57	30.95	0.020	18.71	0.88
436.98	плов	230	11.74	13.60	31.79	304.60	0.22	0.13	3.60	0.090	0.03	29.70	111.95	0.06	0.024	107.06	0.003	46.67	1.79
519.01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0.06	0.02	20.73	78.2	0	0	2.5	0.00	0.0	4.0	3.3	0.0	0.0	0.45	0.0	1.7	0.15
5.00	Хлеб ржаной ,хлеб пшеничный	50/50	1.32	0.24	17.1	90.5	0.09	0.04	0	0	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0.0	23.5	0.95
Итого за Обе	д (полноценный рацион питания)		18.7	24.7	81.3	636.4	0.6	0.4	28.1	0.23	0.0	129.8	286.8	0.1	0.6	160.8	0.1	113.2	4.4
Итого за Об	ед (зимний период)	Ť	20.0	24.1	86.9	658.9	0.6	0.4	37.5	0.21	0.03	102.9	309.0	0.1	0.6	201.7	0.0	98.2	4.4
Итого в день	1того в день				328.5	2358.4	1.3	0.9	38.6	0.5	0.4	614.2	1050.5	1.6	1.2	803.5	0.4	258.1	10.2
суточная норг	уточная норма				335.0	2350.0	1.20	1.40	60	0.70	1	1100	1100	3	3.00	1100	1.0	250	12.00
% от суточно	й нормы		100.0%	95.0%	98.0%	100.0%	109.0%	66.0%	64.0%	71.0%	35.0%	64.8%	96.0%	54.0%	38.4%	73.0%	38.0%	103.3%	85.4%

## <u>ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период</u> Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Примерное мено и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)
Рацион: Образовательные учреждения
Образовательные учреждения

Рацион: Обра	азовательные учреждения				пятница			Сезон: осенне-весенний											
			Неделя:	2						Возраст:					7-11 лет	•			
Nº	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пище	вые веще	ства (г)	Энерге-		Bı	итамины	(мг)					Минеральные	вещества (м	1F)		
рец.	Прием пищи, наименование олюда	порции	Б	Ж	У	тическая	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	K		Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мо.	почный																		
182.00	каша пшённая молочная с маслом сливочным	200.	8.88	11.35	49.30	284.8	0.24	0.20	1.46	0.02	0.13	170.00	285.80	0.06	0.03	20.29	0.21	17.13	0.19
430	Чай черный с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	58	0	0.01	0.90	0.0001	0	5.25	8.24	0.6	0.0	15.83	0	4.4	0.87
5.01	Хлеб пшеничный	50	3.80	0.40	24.25	117.5	0.06	0.02	1.10	0	0	10.0	32.5	0.73	0.0	6.5	0.0	0	0.44
Итого за Зав	трак		16.3	8.95	50.25	355.33	0.17	0.49	8.39	0.07	1.8	147.6	191.1	1.4	0.1	60.7	0.2	34.5	1.80
Обед (полн	оценный рацион питания)																		
72.22	Винигрет овощной	60	0.95	3.10	5.17	52.68	0.03	0.03	9.3	0.01	0	17.95	26.89	0.09	0.02	14.78	0.01	12.28	0.52
124.48	суп овощнои на оульоне с гренками	250/50	7.3	7.00	42.0	256.62	0.02	0.02	9.20	0.023	0.11	29.28	42.97	0.023	0.046	7.50	0.02	13.67	0.66
171.00	гречка отварная	150	7.6	7.25	37.3	223.44	0.26	0.04	0.04	14.200	0.04	179.60	12.00	0.013	0.003	22.90	0.01	12.00	0.01
273.07	котлеты куриные запечёные под сметанно- луковым соусом	90	11.93	9.50	20.22	200.86	0.61	0.56	0.62	0.010	0.23	40.78	0.00	0.07	0.00	74.20	0.00	61.60	0.07
407	Сок фруктовый	200	0	0.3	22.2	86.4	0.02	0.10	4.8	0	0	14.00	28.70	0.1	0.20	202.0	0	10	0.2
5	Хлеб пшеничный	50.	4	0.4	24.3	117.5	0.06	0.02	1.10	0	0	10.0	32.5	0.73	0.0	6.5	0.0	0	0.44
5.00	Хлеб ржаной.	50	1.32	0.24	17.1	90.5	0.09	0.04	0	0	0	17.5	79.0	0.0	0.0	12.2	0.0	23.5	0.95
Итого за Обе	д (полноценный рацион питания)		31.70	31.04	141.77	950.70	0.54	0.37	16.02	0.18	0.3	117.0	523.4	1.2	0.4	276.6	0.5	107.7	3.7
Итого в день	<u> </u>	-	87.2	80.2	339.0	2339.9	1.0	1.5	54.6	0.3	5.6	496.0	972.1	3.6	0.6	509.3	1.0	205.0	8.5
суточная нор	ма	-	77.0	79.0	335.0	2350.0	1.20	1.40	60	0.70	1	1100	1100	3	3.00	1100	1.0	250	12.00
% от суточно	й нормы		113.2%	101.5%	101.2%	99.6%	85.8%	105.0%	90.95%	49.87%	58.0%	65.0%	88.38%	120.6%	21.0%	46.3%	95.5%	82.0%	70.8%