



Директор школы

Конанкиев М.О.
25.08.2020г

1 ДЕНЬ												
Комплексный обед												
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг
			Б	Ж	У			В _i	А	С	Ca	
170 /2005	Фрукт свежий (Яблоко)	100	0	0	10		47	0,03	0,5	10	16	Fe
	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,52	4,65	19,12		150	0,06		10,29	44,38	26,25
041 2005	Плов из птицы	55/200	30,92	36,57	51,62		457,8	0,07	58	1,08	54,7	2,66
968 2005	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,14	0	24,76		94,2				18	0,6
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24		122	0,18	0	0	21,6	0,43
	ИТОГО:		38,58	42,22	129,5		871					0,02

2 ДЕНЬ												
Комплексный обед												
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг
			Б	Ж	У			В _i	А	С	Ca	
	Фрукт свежий (Груша)	100	0	0	10		47	0,02	0	5	19	0
200 2005	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,28	16,33		134,75	0,1		8,33	38,08	1,03
608 2005	Котлеты из говядины	150	7,78	5,68	17,92		14,38	0,05	14,37	0,075	21,88	0,75

679 2005	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,46	5,61	20,78	230,45	0,28	0,045	12	150,6	218,4	52,7	2,6
686 2005	Компот из кураги	200	1,04		26,69	107,44	0	0	0,41	41,14	29,2	22,96	0,68
1035 2005	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	0	21,6	0,15	0,43	0,02
	Пряник пром. производства	50	2,2	1,45	38,55	166,5	0,04	0	0	14,5	45	10	0
	ИТОГО:		28,97	19,02	154,27	922,52							

3 ДЕНЬ

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Mg	Fe
	Йогурт 7,5%	115/шт	1,9	7,5	16,4	172,5	0	0	0	0	0	0	0
244 2010	МИНТАЙ запеченный с овощами	75/75	13,87	7,85	6,53	150	0Д	0,01	3,35	52,11	238,46	59,77	0,96
355 2005	Рис отварной	150	3,6	5,85	28,35	180	0,045	0,04	0,11	1,755	89	27,98	0,765
	Чай с лимоном	200	0,5	0,1	26,5	41,6	0	0	0,7	0,18	0	0,12	0,2
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	0	14,5	45	10	0
	ИТОГО:		41,87	22,57	91,56	667,69							

4 ДЕНЬ

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Mg	Fe
	Фрукт свежий (Яблоко)	100	0	0	10	47	0,03	0,5	10	16	11	9	0,2
208 2005	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,14	104,75	0,11		8,25	24,6	66,65	27	1,09
637 2005	Птица отварная	80	16,88	10,88	0	165	0,03	16	0	31,2	114,4	16	1,44
336 2010	Капуста тушеная	50	0,93	2,16	11,51	71,18	0,08	10,5	10,5	7,32	39,86	14,6	0,58

679 2005	Каша пшеничная рассыпчатая	100	4,95	3,28	26,45	160,28	0,11	0,02	1,22	121	6	2,43
686 2005	Компот из кураги	150	0,78		20,02	80,58	0,01		6,4	3,6		0,18
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	14,5	45	10	0
	Итого:		31,23	20,16	109,12	750,79						

5 ДЕНЬ												
Комплексный обед												
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		
			Б	Ж	У		Ві	А	С	Са	Р	Fe
№ 14 2010	Салат из свежих помидоров с луком	100	1,3	6,19	4,72	79,6	0,06	0	20,48	17,58	32,88	0,84
204 2005	Суп рисовый с говяжьей (харчо)	250/15	0,18	3,3	14,65	113	0,11	0	8,33	24,98	96,93	1,24
292 2005	Птица тушеная с овощами	80/80	17,65	14,58	4,7	221	0,05	43	0,02	54,5	132,9	1,62
688 2005	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,08	28		6,48	9,56	1,48
	Чай с лимоном	200	0,5	0,1	26,5	41,6	0	0	0,7	0,18	0	0,2
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	0	14,5	45	0
	ИТОГО:		30,15	29,69	101,02	745,65						

6 ДЕНЬ												
Комплексный обед												
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		
			Б	Ж	У		Ві	А	С	Са	Р	Fe
	Фрукт свежий (Груша)	100	0	0	10	47	0,02	0	5	19	16	0
	Суп с картофельный с макаронными изделиями	250/20	19,15	21,45	42,85	206,42	0	0	8,56	25,04	69	1,1

	Каша перловая рассыпчатая	150	4,79	4,26	30,9	187,04	0,12	0,02	39,14	168	0,02	1,1
	Сосиска отварная (говяжья)	50/1шт	6	11,6	0,67	132	0,9	0	0,35	1,59	0,2	0,2
686 2005	Компот из кураги	200	1,04	0	26,69	107,44	0	0	41,14	29,2	22,96	0,68
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	14,5	45	10	0
	Йогурт 7,5%	115/1шт	1,9	7,5	16,4	172,5	0	0	0	0	0	0
	ИТОГО:		37,88	45,81	151,51	974,4						

7 ДЕНЬ												
Комплексный обед												
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		
			Б	Ж	У		Вi	А	С	Са	Р	Fe
14 2010	Салат из свежих помидоров с луком	100	1,3	6,19	4,72	79,6	0,06	0	8	17,58	32,88	0,84
2005	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	8,89	6,59	13,5	159,8	0	0	9,7	33,37	0	1,61
486 2005	Рыба тушеная с овощами	75/75	13,87	4,85	6,53	150	0,075	5,63	1,44	19,32	126,38	0,81
	Чай с лимоном	200	0,5	0,1	26,5	41,6	0	0	0,7	0,18	0	0,2
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	0	14,5	45	0
	Зефир пром. произв.	40	0	0	32	130	0	0	0	0,1	0,2	0
847 2005	Фрукт свежий (Яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03		10	10	75,8	2,2
	Итого:		29,96	19,13	117,05	730						

8 ДЕНЬ												
Комплексный обед												
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		
			Б	Ж	У		Вi	А	С	Са	Р	Fe
42 2004	Салат из свежей капусты	100	1,41	5,08	9,02	87,4	0,03		32,4	37,37	27,61	0,51

206 2005	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,28	16,33	134,75	0,23			5		6
244 2015	Плов с мясом	175	9,59	22,94	39,33	380,68		0,01		5,81	38,08	35,3
	Компот из кураги	200	1,04	0	26,69	107,44	0	0		0,36	8,38	17,1
	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0		0,41	41,14	22,96
	ИТОГО:		22,53	34,3	115,37	832,27				0	14,5	10
												0

9 ДЕНЬ

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг		Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В _i	А	С	Са	Р	Мg	Fe
	Фрукт свежий (Груша)	100	0	0	10	47	0,02	0	5	19	16	12	0
204 2005	Суп рисовый с говядиной (ХАРЧО)	250/15	0,18	3,3	14,65	113	0,11	0	8,33	24,98	96,93	29,45	1,24
	Котлеты или биточки рыбные	70	8,36	5,35	10,45	125,95	0,07	0	0,42	39,14	#####	30	0,74
681 2005	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,53	9,82	22,25	188,6	0,37	0,06	12	150,6	218,85	52,7	2,6
	Компот из кураги	200	1,04	0	26,69	107,44	0	0	0,41	41,14	29,2	22,96	0,68
1035 2005	Хлеб пшеничный	40	5	1	24	122	0,18	0	0	14,5	45	10	0
	ИТОГО:	1	19,1	19,47	108,04	703,99							

10 ДЕНЬ

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг		Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В _i	А	С	Са	Р	Мg	Fe
	Фрукт свежий (Яблоко)	100	0	0	10	47	0,03	0,5	10	16	11	9	0,2
	Суп молочный рисовый	250	4,82	1,02	16,83	132,4	0,06	30,	0,91	#####	#####	23,06	0,25

рецептуры		Б	Ж	У	ческая ценность, ккал	Вi	А	С	Са	Р	Mg	Fe
14 2010	Салат из свежих помидоров	100	6,19	4,72	79,6	0,06	0	20,4 8	17,58	32,88	17,79	0,84
208 2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,84	17,14	104,75	0,11	0	8,25	24,6	66,65	27	1,09
	Котлеты или биточки рыбные	70	5,35	10,45	125,95	0,07	0	0,42	39,14	##### #	30	0,74
681 2005	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,82	22,25	188,6	0,37	0,0 6	12	150,6	##### #	52,7	2,6
686 2005	Компот из кураги	200	0	26,69	107,44	0	0	0,41	41,14	29,2	22,96	0,68
	Хлеб пшеничный	40	1	24	122	0,18	0	0	14,5	45	10	0
	ИТОГО:		22,92	105,25	728,34							
ВСЕГО 12 ДНЕЙ					9366,47							
ИТОГО на 1-го учащегося					780,54							

Составлено на основании:

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный,
2005г.;

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна
2005г.;

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна
2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
 2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией.
- Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог