

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель руководителя
Управления Роспотребнадзора
по Ростовской области



Е.Г. Ерганова

СОГЛАСОВАНО:

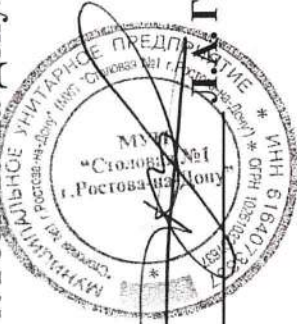
Начальник МКУ
«Отдел образования
Железнодорожного района»
г. Ростова-на-Дону



Жихарцева Е.Э.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП «Столовая №1
г. Ростова-на-Дону»



Г.А. Губарева

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ И ЗАВТРАКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО РАЙОНА Г. РОСТОВА-НА-ДОНУ.**

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ
ЛЬБОТНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ с 7 до 11 ЛЕТ**

Сезон: (зимне-весенний

Р-ра Сборник	Наименование блюда	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность ккал	Витамины			Минеральные в-ва		
							В1	В2	С	Ca	Р	
	1 НЕДЕЛЯ											
	1 ДЕНЬ											
134	Суп крестьянский с крупой (пшено) и мясом птицы	200/25	18,6	12,3	31,9	131						
413	Сосиска отварная	80	8,1	10,6	2,8	210						
516	Макаронные изделия отварные	150	5,2	12,1	58,1	220						
685	Огурец соленый	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9	
	Чай с сахаром	250/15	0,2		15	58						
	Батон домашний	50	4,0	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5	
	Итого		36,3	36,4	145,7	753	0,1	0,04	2,1	16,6	53,5	
	2 ДЕНЬ											
140	Суп картофельный с вермишелью	200	2,2	2,3	7,9	62						
487	Птица отварная	80	12,6	7,5	5,5	115						
302	Каша гречневая	150	8,4	15,8	33,0	158						
685	Помидор соленый	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9	
	Чай с сахаром	250/15	0,2		15	58						
	Батон домашний	50	4,0	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5	
738	Пирожок с повидлом	60	3,8	4,3	25,9	295,0	0,05	0,06	0,09	35,0	108,0	
	Итого		31,3	31,3	125,2	822	0,1	0,1	2,2	51,6	161,5	
	3 ДЕНЬ											
139	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	200/25	10,2	16,1	23,0	168						
377	Рыба запеченная	80	12,2	4,5	10,8	106						

Итого			33,3	33,3	133,3	705	0,1	0,04	2,1	16,6	53,5
2 НЕДЕЛЯ											
1 ДЕНЬ											
110	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы	200/25	11,2	5,4	10,5	229					
413	Сосиска отварная	80	8,1	10,6	2,8	210					
302	Каша гречневая	150	8,4	11,8	60,0	158					
77	Икра кабачковая	60	0,8	3,6	5,4	37			14,6		
685	Чай с сахаром	250/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	50	4,0	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	Итого		32,7	32,7	130,8	822	0,1	0,03	14,6	11,5	44,5
2 ДЕНЬ											
139	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	200/25	10,2	16,1	23,3	168					
498	Котлета рубленая из птицы	80	14,9	9,4	14,6	217					
302	Каша пшенная	150	4,2	6,8	44,0	176					
	Помидор соленый	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
685	Чай с сахаром	250/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	50	4,0	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	Итого		33,7	33,7	134,8	752	0,1	0,04	2,1	16,6	53,5
3 ДЕНЬ											
138	Суп картофельный с крупой (пшено) и мясом птицы	200/25	18,6	9,3	31,9	131					
374	Рыба, тушенная в томате с овощами	80/50	3,6	9,0	5,9	143					
520	Пюре картофельное	150	3,2	5,8	26,3	164					
534	Икра свекольная	60	1,4	5,6	7,8	79			7,7		
685	Чай с сахаром	250/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	50	4,0	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
	Итого		31,0	31,0	124,0	705	0,1	0,03	7,7	11,5	44,5

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ
Льготного питания для учащихся с 11 до 18 лет**

Сезон: зимне-весенний

Р-ра Сборник	Наименование блюда	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность ккал	Витамины			Минеральные в-ва	
							В1	В2	С	Ca	P
	1 НЕДЕЛЯ										
	1 ДЕНЬ										
134	Суп крестьянский с крупой (пшено) и мясом птицы	250/25	21,6	12,3	31,9	131					
413	Сосиска отварная	100	11,6	13,2	3,5	262					
516	Макаронные изделия отварные	180	7,7	14,5	62,3	264					
685	Огурец соленый	30	0,2	0,10	3	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,8	51,9	182	0,11	0,04		16,1	62,3
	Итого		41,9	41,9	167,6	901	0,1	0,05	2,1	21,2	71,3
	2 ДЕНЬ										
140	Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,9	10,9	78					
487	Птица отварная	100	18,7	9,4	7,2	144					
302	Каша гречневая	180	10,8	19,0	50,7	190					
685	Помидор соленый	30	0,2	0,10	0,8	4	0,009	0,006	2,1	5,1	9
	Чай с сахаром	200/15	0,2		15	58					
	Батон домашний	70	0,6	1,3	37,1	130	0,08	0,03		11,5	44,5
738	Пирожок с повидлом	60	3,8	4,3	25,9	295,0	0,05	0,06	0,09	35,0	108,0
	Итого		36,9	36,9	147,6	898	0,1	0,1	2,2	51,6	161,5
	3 ДЕНЬ										
139	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	250/25	11,0	8,5	22,5	205					
377	Рыба запеченная	100	16,1	5,6	16,4	133					
520	Пюре картофельное	180	4,8	9,6	31,6	196					
	Хлеб "Прибрежный"	30	2,4	0,30	14,4	105					
534	Икра свекольная	100	2,4	12,2	13,0	132			7,7		

685	Чай с сахаром	250/15	0,2	15	58				
	Батон домашний	50	4,0	37,1	130	0,08	0,03	11,5	44,5
	Итого		19,9	79,6	465	0,1	0,04	8,5	53,5

Примечание.

МЕНЮ СОСТАВЛЕНО ПО НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.
2. Справочник «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина 1987 г.

В меню сезонные фрукты, сезонные овощи, включены в сложный гарнир.

Для приготовления блюд используется продукция с йодсодержащими элементами – с целью поддержания микронутриентов в организме детей. В рационе – йодированная соль, морская рыба.