



Муниципальное двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления в возрасте 12 лет и старше в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Подпорожского района в 2023 г.

Прямая пища	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
Неделя 1							
День 1							
Завтрак	Каша пшеничная молочная	250	8,8	10,8	41,4	296	311*
	Батон пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к
	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	57	337*
	Какао с молоком	200	3,3	3,1	13,5	94	693*
	Ковидтерское изделие (печенье сахарное)	40	2,5	3,4	15,3	101	т/к
Итого за завтрак		550	20,9	21,9	80,8	600	
Обед	Морковь с сахаром (с 01.03 заменяется на блюдо из кра морковная)	100	2	0,2	14,9	68	11** (78*)
	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и сметаной	255	2,6	8,4	16	149	124*
	Курица тушеная в сметанном соусе	100	11,8	10,8	6,4	161	301***
	Макаронные изделия отварные	180	6,8	6	43	253	332*
	Компот из свежих яблок	180	0,1	0,1	2,5	103	631*
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к
	Итого за обед		865	26,4	26,7	122,3	825
Итого за день		1415	47,3	48,6	203,1	1425	
День 2							
Завтрак	Запеканка из творога со стуженым молоком	200	22,8	20,2	46	450	54-1***
	Батон пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к
	Чай с сахаром	200	0,1	0	10	43	685*
	Фрукт свежий сезонный (яблоко, груша, мандарин)	130	0,6	0,6	13,3	61	т/к
Итого за завтрак		550	25	21,4	79,6	606	
Обед	Салат витаминный (с 01.03 заменяется на блюдо винегрет овощной)	100	1,7	4,7	11,1	90	40* (71*)
	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	4,4	5,3	22,9	157	140*
	Плов из отварной курицы	220	15,1	16,7	39,7	369	304**
	Компот из изюма	180	0,1	0,1	20	81	638*
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к
Итого за обед		800	24,7	28	110,7	788	
Итого за день		1415	49,7	49,4	190,3	1394	

День 6										
Завтрак	Макаронные изделия отварные с сыром	200	13,3	16	37,6	351	54-3г****			
	Батон пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к			
	Чай с сахаром и лимоном	205	0,1	0	10	43	686*			
	Фрукт свежий (яблоко, груша, мандарин)	130	0,6	0,6	13,3	61	т/к			
Итого завтрак:	555	15,5	17,2	71,2	507	54-20г****				
Обед	Зеленый горошек	100	3	0,2	3,3	27	138*			
	Суп картофельный с рисовой крупой, с курицей	250	6	4,5	24,1	160	461*			
	Тефтели мясные в соусе	110	8,3	13,2	10,2	190	297*			
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,1	6,6	44,2	281	639*			
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,1	0,1	2,5	101	т/к			
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к			
	Итого обед:	870	31	25,8	123,8	850				
Итого день:	1425	46,4	43	195	1357					
Среднее значение за 12 дней:		47	48	192	1391					

Источник рецептур:

- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах./ Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Давыдовой. - Изд. "Хлебпродлиформ" 2004 г.
- ** Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.
- *** Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. - Москва, 2011. под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
- **** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск - 2021 г.
- ***** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов. - Пермь 2008 г.

Примечание: допускаются отклонения в случае сбоя поставок в наименованиях по фруктам и йогуртам, сезонные замены овощей и фруктов.