

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Карабухинская основная общеобразовательная школа»



Утверждаю

Директор

МОУ "Карабухинская ООШ"

И.В. Трунникова

Приказ № 32-9

* «20» августа 2024г.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Муниципального общеобразовательного учреждения

МОУ "Карабухинская ООШ"

с 01.09.2024 по 31.05.2025

Возрастная категория: 5-8 лет

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 5-7 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ТК	Плов из курицы	50/125	14,83	9,16	31,27	267,17	0,09	5,27	0,017	0,43	40,55	153,4	47,18	1,73
14	Масло сливочное порциями		0,08	7,25	0,13	66	-	-	0,04	0,11	2,4	3	-	0,02
382	Како с молоком	200					0,056	1,588	0,0244	-	152,2	124,56	21,34	0,478
71	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,12	0,06	1,02	6	0,012	2,1	-	0,06	13,8	14,4	8,4	0,36
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			26,85	21,49	111,9	736,85	0,23	18,96	0,08	1,3	233,71	339,5	98,5	5,21

ВТОРОЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл евод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ТК	Гуляш из свинины	80/30	11,704	31,009	3,179	339,9	0,308	1,012	-	2,86	22	141,482	24,629	2,431
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
45	Компот из смеси сухофруктов	200	0,04	0,00	24,76	94,2	0,01	1,08	0,00	-	6,4	3,6	0,00	0,18
49	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,013	10,26	-	5,03	14,98	16,98	9,05	0,28
15	Сыр российский порциями	15	3,48	4,425	-	54	0,00075	0,105	0,039	0,075	132	75	5,25	0,15
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			29,51	40,81	128,36	987,17	0,61	121,27	0,00	9,96	97,90	409,97	194,53	10,53

ТРЕТИЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14	Масло сливочное порциями	10	0,08	7,25	0,13	66	-	-	0,04	0,11	2,4	3	-	0,02
ТК	Шницель рыбный (минтай)	80	9,76	6,21	11,75	142,4	0,048	0,27	0,04	4	34,78	1302,96	30,61	1,15
ТК	Рис мозаика	150	3,65	5,37	36,68	209	0,025	-	-	0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
377	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	-	2,83	-	0,01	14,2	4,4	2,4	0,36
71	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			24,5	22,53	129,18	803,38	0,189	17,5	0,08	8,22	110,99	286,29	103,39	6,12

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл евод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Йогурт фруктовый	100	2,88	2,48	11,04	78	-	-	-	-	-	-	-	-
210	Омлет натуральный	150	15,14	16,89	2,7	223,58	0,1	0,26	0,32	0,75	103	225,77	16,13	2,63
ТК	Кисель из концентрата	200	0,1	-	29,2	110,4	0,004	1,4	0,004	-	9,8	8,6	1,6	0,2
71	Овощи натуральные свежие	60	0,12	0,06	1,02	6	0,012	2,1	-	0,06	13,8	14,4	8,4	0,36
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			30,38	44,4	202,61	669,9	0,298	14,6	0,324	1,52	166,79	383,96	58,71	6,72

ПЯТЫЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл евод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
ТК	Котлета домашняя	80	10,83	9,76	8,09	1,99	0,14	0,2	-	2,25	13,44	104,3	16,04	1,7
ТК	Картофель отварной со сливочным маслом.	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	-	0,18	36,98	86,6	27,75	1
377	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
71	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			25,84	20,61	99,62	472,53	0,39	39,00	0,04	3,63	226,68	324,88	84,02	6,29

ШЕСТОЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Коли- чество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетиче- ская ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл ево д		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
302	Каша злаковая молочная	250	10,2	12,3	44,5	330	0,02	-	20,00	-	4,7	16,4	50,60	0,36
15	Сыр российский порциями	15	3,48	4,42	-	54		0,105	0,039	0,075	132	75	5,25	0,15
377	Чай сладкий	200	0,13	0,02	15,2	62	-	2,83	-	0,01	14,2	4,4	2,4	0,36
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			27,47	31,4	107,36	809,53	0,182	16,31	0,04	5,33	84,38	254,06	76,42	6,77

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл евод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Йогурт фруктовый	100	2,88	2,48	11,04	78	-	-	-	-	-	-	-	-
ТК	Котлета домашняя	80	10,83	9,76	8,09	1,99	0,14	0,2	-	2,25	13,44	104,3	16,04	1,7
ТК	Рагу из овощей	150	5,52	4,52	26,44	168,45	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	100,00	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			21,85	22,87	107,22	756,74	0,23	128,6	0,11	8,55	126,37	247,43	81,86	3,60

ВОСЬМОЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Творог с наполнителем фруктовый	100	7,68	3,04	10	97,84	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Сыр Российский порциями	15	3,48	4,425	-	54	0,00075	0,105	0,039	0,075	132	75	5,25	0,15
294	Биточек куриный	80	13,89	9,71	12,93	228,8	0,16	0,72	0,083	54,83	50,22	67	17,76	2,92
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
377	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
49	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,013	10,26	-	5,03	14,98	16,98	9,05	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			37,19	33,655	140,99	950,31	0,30775	12,49	0,073	7,355	213,18	420,48	181,47	6,75

ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Коли- чество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетиче- ская ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл ево д		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
229	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)0	50/50	9,75	4,95	3,8	105	0,05	3,73	0,006	2,52	39,07	162,19	48,53	0,85
304	Рис отварной с маслом сливочным	150/10	3,73	12,62	36,76	275,7	0,03	-	-	0,39	3,77	63,95	16,34	0,55
377	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
71	Овощи натуральные свежие	60	0,12	0,06	1,02	6	0,012	2,1	-	0,06	13,8	14,4	8,4	0,36
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			24,61	21,83	122,48	776,28	0,132	5,86	0,006	3,47	76,5	276,48	87,25	2,46

ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептур по сборнику 2015 г.	Прием пищи, наименование блюда	Количество (г)	Пищевые вещества (химический состав), г			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	угл евод		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПР	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	2,2
ТК	Бефстроганов из филе куриного	80/30	9,2	17,07	7,17	176	0,04	0,73	0,03	1,14	32,82	82,83	17,16	1,14
ТК	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/10	5,6	11,77	26,57	234,45	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,22	1,3	0,02	-	125,78	90	14	0,13
62	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,056	6,88	49,02	0,03	2,02	-	8,04	15,46	31,66	21,63	0,4
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
			24,61	21,83	122,48	776,28	0,132	5,86	0,006	3,47	76,5	276,48	87,25	2,46