



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Невонская школа

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 11 ДО 18 ЛЕТ

Меню разработано с помощью следующей литературы:

1. Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. ГОУ ВПО "Пермская государственная медицинская академия"

им.акад.Е.А.Вагнера Уральского регионального центра питания.

2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений Уральского регионального центра питания ФГБОУ ВО "Пермский государственный медицинский университет им.академика Е.А. Вагнера" Минздрава России

9 ДЕНЬ

| № рец/№ сборника | Прием пищи, наименование блюда | БРУТТО | НЕТТО | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | | Минеральные вещества (мг) | | | | |
|------------------|---|--------|-------|--------------|----------------------|-----|-------|--------------------------------|---------------|------|------|------|-------|---------------------------|-------|------|---|---|
| | | | | | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 7 |
| 1 | 2 ЗАВТРАК | 3 | 4 | 5 | | | | 9 | | | | | | | | | | |
| 192-1 | ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ | 124 | 103 | 70 | 23,3 | 29 | 4,7 | 377 | 0,33 | 10 | 8,72 | 1,23 | 56,48 | 359,54 | 23,50 | 7,26 | | |
| | ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ИЛИ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 264-1 | СОУС СМЕТАННЫЙ | 40 | 40 | 40 | | | | | | | | | | | | | | |
| | СМЕТАНА | 2,5 | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | МУКА | 2,5 | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 377-2 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 232 | 162 | 200 | 5,4 | 8 | 11,6 | 140 | 0,16 | 4,8 | 40 | 0,2 | 50,00 | 98,00 | 32,00 | 1,10 | | |
| | КАРТОФЕЛЬ | 30 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | МОЛОКО | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 274-1 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КИСЕЛЬ | 24 | 24 | 200 | 1,36 | | 29,02 | 116 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,90 | 18,48 | 0,00 | 0,03 | | |
| | КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | САХАР | | | 45 | 3,4 | 0,4 | 22,1 | 105 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 9,00 | 29,25 | 6,30 | 0,50 | | |
| 573-2 | ХЛЕБ | | | | | | | 738 | | | | | | | | | | |
| | ИТОГО КАЛЛ. ЗА ЗАВТРАК | | | | | | | | | | | | | | | | | |

10 ДЕНЬ

| № рец/№ сборника | Прием пищи, наименование блюда | БРУТТО | НЕТТО | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | | Минеральные вещества (мг) | | | | |
|------------------|--------------------------------|--------|-------|--------------|----------------------|-------|-------|--------------------------------|---------------|------|------|------|-------|---------------------------|-------|------|---|---|
| | | | | | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 7 |
| 1 | 2 ЗАВТРАК | 3 | 4 | 5 | | | | 9 | | | | | | | | | | |
| 321-2 | МЯСО ТУШЕНОЕ ГОВЯДИНА | 136,5 | 127,5 | 150 | 24 | 22,50 | 7,5 | 329 | 0,09 | 2,4 | 0,0 | 2,13 | 27,00 | 259,50 | 42,00 | 3,90 | | |
| | МОРКОВЬ | 31,5 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ЛУК | 18 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | МАСЛО РАСТ. | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | МУКА ПШЕНИЧНАЯ | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 256-2 | МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ | 34 | 34 | 100 | 3,7 | 3,3 | 19,7 | 123 | 0,04 | 0,00 | 2,1 | 0,5 | 8,00 | 30,00 | 5,00 | 0,70 | | |
| | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,10 | 84 | 0,01 | 0,20 | 0,00 | 0,40 | 20,10 | 19,20 | 14,40 | 0,69 | | |
| 495-2 | КОМПОТ | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | СМЕСЬ СУХОФРУКТОВ | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | САХАР | | | 45 | 3,4 | 0,4 | 22,1 | 105 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 9,00 | 29,25 | 6,30 | 0,50 | | |
| 573-2 | ХЛЕБ | | | | | | | 641 | | | | | | | | | | |
| | ИТОГО КАЛЛ. ЗА ЗАВТРАК | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ИТОГО ЗА ДЕСЯТЬ ДНЕЙ | | | | | | | | | | | | | | | | | |

5801,6

-5548,4500-

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ

Для детей 11-18 лет

| № | Наименование групп | Норма продукт. в г (нетто) | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | | | | | | В среднем за 10 дней | Отклонение от нормы % |
|----|--------------------|----------------------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|----------------------|-----------------------|
| | | | 1 день | 2 день | 3 день | 4 день | 5 день | 6 день | 7 день | 8 день | 9 день | 10 день | | |
| 1 | Хлеб | 200 | 26 | 59 | 66,75 | 20 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 44,175 | -77,9 |
| 2 | Мука | 20 | | 2,5 | 2,5 | 5 | | | | | | 2,5 | 1,55 | -92,3 |
| 3 | Крупы | 50 | 9 | | 71,4 | 30,8 | | 5,9 | | | | 44,5 | 16,16 | -67,7 |
| 4 | Макаронны | 20 | | | | | | | 61 | | | | 12,8 | -36,0 |
| 5 | Картофель | 187 | | 121,5 | | | | | | 254,8 | | 81 | 45,73 | -75,5 |
| 6 | Овощи | 320 | | | 5,92 | | | 291,25 | | 13 | | 28,6 | 50 | -84,4 |
| 7 | Фрукты | 185 | 100 | 150 | | 100 | | | 150 | | | | 4 | -97,8 |
| 8 | Фрукты (сухие) | 20 | | 20 | | | | | | | | | 20 | -80,0 |
| 9 | Соки | 200 | | | | | | | | 107,9 | | | 23,26 | -90,0 |
| 10 | Мясо | 78 | | | 56,7 | | | | | | | | 68 | -70,2 |
| 11 | Печень | 40 | | | | | | | | | | 103 | 10,3 | -74,3 |
| 12 | Птица ц/б | 53 | | | | | | | | | | | 8,19 | -84,5 |
| 13 | Рыба | 77 | | 50 | | | | | | | | | 5 | -93,5 |
| 14 | Молоко | 350 | 80 | 24,78 | 16,5 | 186,7 | | | 100 | | | 15 | 42,298 | -87,9 |
| 15 | Творог | 60 | 138 | | | | | | | | | | 13,8 | -77,0 |
| 16 | Сыр | 15 | | | | | | | 21,1 | | | | 2,11 | -85,9 |
| 17 | Сметана | 10 | 4,5 | | | | | | | | | 40 | 4,45 | -55,5 |
| 18 | Масло слив. | 35 | 19,5 | 10,25 | 7,5 | 19 | 11,25 | 5 | | | | 7 | 8,75 | -75,0 |
| 19 | Масло раст. | 18 | 3 | 2 | 3 | | | | | 6 | 10,4 | 9 | 3,54 | -80,3 |
| 20 | Яйцо | 40 | 6 | | | | | | | | | | 0,6 | -98,5 |
| 21 | Сахар | 35 | 13 | 10,9 | 12,15 | 18 | 5 | 3 | 10 | | | 10 | 9,205 | -73,7 |
| 22 | Кондитерские | 15 | | | | | | | | | | | 0 | -100,0 |
| 23 | Чай | 2 | 4 | | 5 | 4 | | | | | | 5 | 1,8 | -10,0 |
| 24 | Какао | 1,2 | | | | | | | | | | | 0,4 | -66,7 |
| 25 | Коф. напиток | 2 | | | | | | | | | | | 0 | -100,0 |

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной организации, организации по уходу и присматру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____