



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 1 г. Ипатово
(Калько О.М.)

« 01 » 01 2023 г.

**Примерное десятидневное перспективное меню
горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов
МБОУ СОШ №1 г. Ипатово**

День 1

268/269	Котлета мясная	80	12,67	10,96	13,58	257/284		0,068	18,875	0,15	13,925	100,35	20,5	1,25
		Брутто	Нетто											
	Свинина	68,8	59,2											
	или Говядина	80	59,2											
	Вода или молоко	19,2	19,2											
	Хлеб пшеничный	14,4	14,4											
	Масло растительное	4,8	4,8											
	Сухари панировочные	8,00	8,00											
	Соль	0,69	0,69											
139	Капуста тушеная	60	2	3,6	10,6	83	0,03	16,37	0	0,04	55,8	40,4	19,7	0,75
		Брутто	Нетто											
	Капуста свежая или квашеная	85,2	68,4											
		85,8	60											
	Раствор лимонной кислоты	1,5	1,5											
	Масло растительное	2,4	2,4											
	Томатное пюре	3,6	3,6											
	Морковь	1,8	1,5											
	Лук репчатый	3	2,4											
	Лавровый лист	0,005	0,005											
	Мука пшеничная	0,5	0,5											
	Сахар	1,	1,8											
203	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,4	6,3	36,60	225	0,049	0,099	51	0,05	75,08	86,70	22,74	1,1
		Брутто	Нетто											
	Макаронные изделия	52,5	52,5											
	Масло сливочное	7,5	7,5											
	Соль	2	2											
	Вода	315	315											
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,008	1,27	-	0,006	10,28	3,5	3,2	0,72
		Брутто	Нетто											
	Яблоки, груша, чернослив, изюм, курага и др.	20	20											
	Вода	200	200											
	Сахар	20	20											
	Лимонная кислота	0,2	0,2											
	ИЛИ													
376	Чай высшего или 1-го	0,5	0,1	0	15	60	0,027	0,373	9,333	0,078	127,33	85,466	12,667	0,08

	Масло растительное	5,7	5,7											
	Лавровый лист	0,01	0,01											
	Сметана	12,85	12,85											
	Мука пшеничная	3,86	3,86											
	Вода или отвар	38,6	38,6											
	Масло растительное	5	5											
47	Салат из квашенной капусты	60	0,96	2,94	6,60	57,0	0,033	6,15	-	0,03	13,92	26,98	12,45	0,45
		Брутто	Нетто											
47	Капуста квашенная	69,40	48,60											
	Лук репчатый	7,14	6											
	Сахар	3	3											
	Масло растительное	3	3											
383/376	Какао со сгущенным молоком или чай с сахаром	200 200	3,7 0,1	3,94 0	26,2 15	155,2 60	0,027	0,373	9,333	0,078	127,33	85,466	12,667	0,08
		Брутто	Нетто											
	Какао порошок	4	4											
	Молоко сгущенное	38	38											
	Сахар	3	3											
	Вода	200	200											
376	Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5											
	Вода	54	54											
	Вода	150	150											
	Сахар	15	15											
3	Бутерброд с сыром	50 5/15/30	5,9	8,5	14,2	157	0	0,105	39	0,045	132	75	5,25	0,15
		Брутто	Нетто											
	Сыр «Российский»	16	15											
	Масло сливочное	5	5											
	Хлеб пшеничный 1 сорт	30	30											
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8	39	0,009 6	-	-	0,036	13,8	52,2	19,8	1,2
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63,48	0,068	-	-	0,027	16	65	19,2	1,63
	ИТОГО:		28,80 24,24	43,5 44,36	1189,66 104,26	910,78 815,58	9,10	40,91	65,20	32,22	332,09	496,18	190,55	7,94

	Масло растительное	4,8	4,8											
	Соль	2,3	2,3											
	Лавровый лист	0,01	0,01											
71 /47	Овощи свежие или квашеные (нарезка)	60/60	0,72	0,12	1,92	15,6	0,055	10,25	-	0,043	23,2	44,97	20,75	0,75
	салат из квашенной капусты	60	0,96	2,94	6,60	57,0	0,033	6,15	-	0,03	13,92	26,98	12,45	0,45
		<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>											
	Помидоры солёные	65	60											
	Огурцы солёные	65	60											
	или свежие (нарезка)	60	0,6	0,12	2,16	9,6	0,055	10,25		0,043				
71	Помидоры свежие	69	60											
	Огурцы свежие	62,6	60											
		<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>											
47	Капуста квашенная	69,40	48,60											
	Лук репчатый	7,14	6											
	Сахар	3	3											
	Масло растительное	3	3											
	ИЛИ													
349/355	Компот из смеси сухофруктов или кисель из кураги	200 200	0,08 1,04	0 0	21,82 41,24	87,6 169,2	0,008	1,27	-	0,006	10,28	3,5	3,2	0,72
349	Яблоки, груша, чернослив , изюм, курага и др.	20	20											
	Вода	200	200											
	Сахар	20	20											
	Лимонная кислота	0,2	0,2											
355	Курага	20	20											
	Сахар песок	20	20											
	Крахмал картофельный	9	9											
	Кислота лимонная	0,2	0,2											
	Вода	220	220											
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8	39	0,009 6	-	-	0,036	13,8	52,2	19,8	1,2
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63,48	0,068	-	-	0,027	16	65	19,2	1,63
	ИТОГО:		16,30 17,50	26,72 29,54	65,34 89,44	570,68 693,68	0,33	35,41	36,75	0,272	110,01	405,86	108,92	6,49

Средняя энергетическая ценность блюд за день составила: 752,44/753,02 Ккал

Перечень блюд:

Овощные блюда.

1. Соус сметанный с томатом.
2. Икра свекольная.
4. Икра кабачковая.
5. Овощи солёные (нарезка).
6. Овощи свежие (нарезка).
8. Салат из квашеной капусты.
9. Морковь, припущенная.
10. Горох овощной отварной.

• Напитки. Соки. Фрукты.

1. Чай с сахаром.
2. Чай с лимоном.
3. Какао со сгущённым молоком.
4. Компот из смеси сухофруктов.
5. Сок фруктовый.
6. Кофейный напиток со сгущённым молоком.
7. Кисель из кураги.
8. Фрукты.

Вторые блюда (молочные, мясные, гарниры).

1. Каша молочная рисовая, пшеничная, овсяная, перловая или ячневая.
2. Тефтели мясные с соусом томатным или сельдь с луком и пюре картофельное.
3. Котлета мясная с макаронными изделиями.
4. Котлета рубленая из мяса птицы с кашей гречневой рассыпчатой.
5. Биточки мясные и рагу овощное.
6. Гуляш с кашей ячневой рассыпчатой.
7. Плов из мяса птицы.
8. Жаркое по-домашнему.
9. Рыба тушеная в томате с овощами и пюре картофельное.

Выпечка:

1. Булочка с повидлом обсыпная.
2. Оладьи со сгущённым молоком или повидлом или джемом.
3. Ватрушка печённая с творогом.
4. Пирожок печённый с яблоком.
5. Оладьи из творога со сгущённым молоком или повидлом, джемом.

БУТЕРБРОДЫ: Бутерброд с сыром.**МЕНЮ СОСТАВЛЕНО СОГЛАСНО:**

---«Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»

---«Нормативной документации для предприятий общественного питания», автор – А.В. Румянцев 2002г., Москва

---«Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под редакцией В.Т. Лапшиной, Москва 2004г.

---«Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» - издательство Дели Принт, г. Москва 2005г. под редакцией М.П. Могильного.