



«Утверждаю»

Директор МКОУ Такучетская школа

*Л.А. Малыгина*

Л.А. Малыгина

0109.2022.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Такучетская школа

**Примерное десятидневное циклическое меню  
для учащихся с 7 – 11 лет**

### **Введение:**

Меню разработано с помощью следующей литературы:

«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» автор М.П.Могильный и В.Т.Тутельян.

В сборнике представлены рецепты блюд и кулинарных изделий для составления меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Рецептуры приведенных в сборнике блюд базируются на применении щадящих методов кулинарной обработки. В рецептурах блюд приведены данные по химическому составу блюд, содержанию витаминов и минералов.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона используются в меню фрукты(мандарины, апельсины) соки и витаминизация третьих блюд препаратом «Витамин С» мг. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника и регистрируется в «Журнале витаминизации третьих блюд».

Нехватка йода на начальном уровне проявляется повышенной усталостью, раздражительностью снижением у ребенка внимание способностей к обучению. Поэтому все блюда в меню изготавливаются исключительно на йодированной солию (обогащенная йодом).

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд.

Нужно помнить, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное в школе, способствует хорошему настроению, высокой умственной работоспособности, получению новых знаний, успешности, успеваемости, достижению новых свершений в физической культуре и спорте, защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний, формированию привычки правильно питаться и здоровых пищевых предпочтений

№ Рецеп	Наименование блюда	Брут то	Нетто	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)					Минеральные вещества (мг.)				
					Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>1 день</b>																		
№ 181	Завтрак																	
	Каша манная молочная			200	18,63	11,10	50,78	433	0,9	0,96	5,8	1,08	138,47	153,61	31,61	1,68		
	Молоко	100																
	Масло сливочное	5																
	Сахар	10																
№ 1	Крупа манная	40																
	Бутерброд с маслом с сыром			80	13,28	9,28	23,72	251	0,51	0,17	6	0,1	22,72	33,75	15,12	0,78		
	Хлеб пшеничный	50																
	Масло сливочное	10																
	Сыр	20																
№ 376	Чай с сахаром	40		200	0,7	0,2	12	60	-	0,3	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28		
	Чай-заварка	15																
	Сахар	15																
	Итого за завтрак				22,87	22,53	125,1	698	0,14	0,99	11,8	1,2	162,17	190,16	45,61	2,48		
	Обед																	
№ 97	Суп крестьянский с крупой со сметаной			200/10	19,34	25,82	26,87	214	0,13	8,12	-	2,80	29,15	77,72	24,17	8,37		
	Картофель	30	25															
	Морковь	10	8															
	Лук репчатый	10	8															
	Масло растительное	4	4															
	Капуста белокочанная	30	24															
	Крупа пшено	8	8															
	Сметана	10	10															
	Бульон мясной	-	170															
	Мясо говядина	40	40															
	Лук репчатый	3	2,5															
	№ 279	Морковка	3	2,5														
Тестели мясные		69	51	80	18,6	16,65	22,66	285,54	0,06	0,92	3	4,8	47,55	83,14	23,4	1,04		





**3 день**

№	Завтрак	Брут то	Нетто	Масса	Б	Ж	У	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
№ 173	Каши пшеничная молочная			200	12,6	17,06	44,32	112	0,14	0,96	4,8	1,60	146,77	221,30	44,34	2,34	
	Крупа пшено	40	40														
	Молоко	100	100														
	Сахар	6	6														
№ 1	Масло сливочное	5	5														
	Бутерброд с маслом сыром		80	13,28	9,28	23,72	251	0,054	0,17	6	0,1	22,72	33,75	15,12	0,78		
	Хлеб пшеничный	50	50														
	Масло сливочное	10	10														
№ 376	Сыр	20	20														
	Чай с сахаром	40	40	200	0,07	0,02	15,0	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Чай - заварка	15	15														
	Сахар																
	Итого за завтрак			16,3	28,31	118,65	574	0,19	0,99	10,8	1,7	170,47	257,85	58,34	3,14		
	Обед																
№ 106	Суп картофельный с мясными фрикадельками		200	14,2	14,78	25,39	206	0,12	11,07	-		-	24,17	71,1	29,42	1,1	
	Картофель	106	80														
	Морковь	13	10														
	Лук репчатый	12	10														
	Масло растительное	3	3														
	Фрикадельки мясные :		35														
	Говядина	54	50														
	Лук репчатый	4	3														
	Яйцо	2,9	2,8														
	Курица тушеная		110	28,2	24,61	22,07	307,36	0,06	1,22	1,8	40	41,67	219,4	22,35	1,71		
	Куриные окорочка	127	114														
	Сметана	3	3														
№ 309	Масло сливочное	3	3														
	Макаронные изделия отварные с маслом		180	6,54	6,94	36,54	234,86	0,06	-	-	0,8	14,57	44,60	9,77	0,97		
	Макаронные изделия	66	66														
	Масло сливочное	6	6														
№ 54-3м	Соус красный основной		30	1,6	1,4	4,4	36,5	0,1	1,34	1,3	-	8	11,8	9,2	0,2		
	Томатная паста	6	6														
	Мука пшеничная	2,5	2,5														
	Масло сливочное	0,9	0,9														









6 день

Завтрак	Брут то	Нетто	Масса	Б	Ж	У	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>№174</b>															
Каши Дружба молочная	15	15	200	9,0	19,85	52,93	334	0,06	0,96	4,8	040	130,97	157,44	36,46	0,63
Крупа рисовая	16	11													
Крупа пшеничная	100	100													
Молоко	5	5													
Сахар	6	6													
Масло сливочное															
<b>№ 1</b>															
Бутерброд с маслом			50	3,54	11,23	59,33	204	0,054	-	6	0,1	12,6	124,56	12,6	0,52
Хлеб пшеничный	40	40													
Масло сливочное	10	10													
<b>№ 382</b>															
Какао с молоком	4	4	200	4,07	3,54	17,57	118,6	0,056	1,58	0,2	0,45	152,22	124,56	21,34	0,47
Сахар	15	15													
Молоко	100	100													
<b>Итого за завтрак</b>				13,51	28,81	99,93	601,86	0,86	1,49	12,5	0,61	352,7	374,26	45,56	3,5
<b>Обед</b>															
<b>№ 88</b>															
<b>Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной</b>			200/10	19,76	24,95	27,90	289,75	0,06	15,77	-	0,05	49,25	49	22,12	0,82
Капуста белокачанная	50	40													
Картофель	32	24													
Морковь	12,5	10													
Лук репчатый	12	10													
л/пюре	2	2													
Масло растительное	5	5													
Бульон мясной		170													
Мясо говядина	40	40													
Морковь	3	2,5													
Лук репчатый	3	2,5													
Сметана	10	10													
<b>№ 54-12м</b>															
<b>Плов с курицей</b>			200	27,3	8,1	33,2	314,6	0,08	2,36	147,0	0,69	20	234	108	2,0
Куриная грудка(филе)	120,6	106,7													
Крупа рисовая	45,3	45,3													
Томатное пюре	107	10,7													
Лук репчатый	8,4	6,7													
Морковь	13,4	10,7													
Масло подсолнечное	6,7	6,7													
<b>№ 2</b>															
<b>Хлеб пшеничный</b>			80	6,88	0,39	45,18	211,08	0,12	-	-	1,3	20	93	30	1,4











№ 260	Гуаши в томатно - сметанном соусе	90	67	90	22,3	25,3	25,85	33,7	7	0,3	0,22	-	0,58	25,47	154,15	27,7
	Говядина	4	4													
	Масло растительное	12	10													
	Лук репчатый	3	3													
	Томатное пюре	3	3													
	Мука пшеничная	53	53	180	14,4	6,44	44,02	251,64	0,03	-	-	0,80	1,63	73,13	19,60	0,63
№ 304	Рис отварной	6	6													
	Крупа рисовая	80	30		6,88	0,39	45,18	211,08	0,12	-	-	1,3	20	93	30	1,4
№ 2	Масло сливочное	75	30		4,64	5,9	-	71,66	0,01	0,14	5	0,1	176	100	7	0,2
№ 15	Хлеб пшеничный	200	40		0,3	0,3	6,75	33,3	0,02	7,5	-	0,15	12	8,25	6,75	1,65
№ 376	Чай с сахаром	40	40		0,07	0,02	15,0	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
	Чай -заварка	15	15													
	Сахар															
	Итого за обед				51,61	50,73	146,76	692,5	8,27	32,78	2,19	61,45	116,62	30,49	249,45	31,9
	Всего за день				69,5	85,94	265,41	1140,1	8,47	33,91	17,99	63,99	463,09	188,34	314,79	35,2
	Всего за 10 дней				740,55	786,03	2571,8	14943,3	47,37	270,3	187,43	513,8	4269,34	6293,6	1974,0	236,11
						4								3	2	